

Receptek

Fehér toast kenyér

Hozzávalók: 470 g sima liszt, 350 ml langyos tej, 30 g puha vaj és egy kevés a forma kikenéséhez, 10 g friss élesztő, 8 g só, 5 g kristálycukor

Leírás: A langyos tejben és cukorban futtassa fel az élesztőt. A lisztben keverje el a sót, adja hozzá a felfuttatott élesztőt, az olvadt vaját, és dolgozza el a tésztát. Sodorja ki a tésztát, majd minden oldaláról hajtsa fel, ismét sodorja ki és minden oldaláról hajtsa fel, majd újra sodorja ki úgy, hogy a tészta lap szélessége megegyezzen a kerámia forma hosszával. A tésztát tekerje fel hengerbe, tegye bele a vajjal kikent formába, és szobahőmérsékleten hagyja kelni egy órán át. A megkelt tésztával teli formára helyezze rá a vajjal kikent tetőt, tegye előmelegített sütőbe, és 175 °C-on kb. 70 percig süsse. Ha megsült, vegye le a fedelét, és borítsa ki a kenyeret a formából.

Könnyű banános kenyér

Száraz hozzávalók: 240 g teljes kiőrlésű sima liszt, 12 g sütőpor, 4 g szódabikarbóna, csipet só. **Folyékony hozzávalók:** 320 g érett vagy akár túlérett banán, 130 g almapüré, 110 g olvadt vaj a forma kikenéséhez, 90 g méz, 20 ml almalé, vaníliaesszencia ízlés szerint

Leírás: A folyékony hozzávalókat mixerrelje össze, majd fokozatosan adja hozzá a száraz hozzávalókat. A tésztát alaposan keverje össze, és öntse bele a vajjal kikent kerámiaformába. Tegye a formát a vajjal kikent fedővel együtt a 180°C-ra előmelegített sütőbe, és süsse kb. 60 percig. Túpróbával győződjön meg róla, hogy a kenyér közepe is átsült-e rendesen, ezután fordítsa ki a kenyeret a formából. Jó tipp: ízlés szerint a tésztába tehet aprított diót vagy aszalt gyümölcsöt.