

Használati útmutató

Leírás

1. Kenyér kelesztő kosár
2. Tál a kovász elkészítésére

Receptek

Rozs-búza kenyér kovász nélkül

Hozzávalók 750 g cipóhoz

250 g rozsliszt, 250 g búzaliszt, 15 g friss élesztő vagy 4 g szárított élesztő, 12 g só, 12 ml ecet, 340 ml víz.

Tészta elkészítése

Egy megfelelő edénybe tegye bele mindkét lisztet, az ecetet és sót. A friss élesztőt futtassa fel 340 ml langyos vízben egy csipet sóval, hagyja rövid ideig felfutni, öntse hozzá a liszthez és alaposan keverje el. Ha szárított élesztőt használ, azt tegye a liszthez a friss élesztő helyett. A tésztát alaposan gyúrja össze és készítse elő a kelesztéshez.

Kelesztés

Az elkészített tésztából kilisztezett gyúródeszkán formáljon cipót és tegye a kelesztő kosárba amit előtte DELÍCIA sütőformába való olajjal (art. 630687) bepermetezett, vagy a kosarat kenje ki napraforgóolajjal. A kosarat a tésztával tegye a tába, takarja le konyharuhával és kb. 2 óra hosszat meleg helyen kelessze.

Sütés

A sütő alsó részébe helyezzen egy hőálló tálban vizet és melegítse elő a sütőt 250 °C-ra. A megkelt cipót óvatosan borítsa ki a kosárból a felmelegített tepsire, kenje meg sós vízzel és süsse a sütő középső részén 5 percig.

Vegye ki a sütőből a tálalt a vízzel és süsse tovább a kenyeret további 5 percig. Ezután csökkentse a sütő hőmérsékletét 160 °C-ra és süsse a kenyeret még 35 percig.

A megsült kenyeret a tepsivel együtt vegye ki a sütőből és hagyja kihűlni.

Jó tipp: Hogy a kenyér megfelelően megsült-e, azt megtudja, ha a cipó alját megkopogtatja. A jól megsült kenyér üreges hangot ad ki. Ha a kenyér sületlen, tegye vissza a sütőbe és süsse tovább néhány percig.

Rozs-búza kenyér kovással

Hozzávaló 750 g kenyérhez

300 ml kenyér kovász (lásd a receptet alul), 170 g rozskenyér liszt, 230 g búzaliszt, 160 ml víz, 12 g só, köménymag

Tészta elkészítése

Egy megfelelő edénybe tegye bele mindkét lisztet, keverje össze a sóval és köménymaggal, adja hozzá az előre elkészített 300 ml kovászt és keverje el. A tésztát alaposan gyúrja össze és készítse elő a kelesztéshez.

Kelesztés és sütés

Ugyanúgy járjon el, mint az előző receptnél, csak a sütés utolsó fázisánál 35 perc helyett 30 percig süsse 160 °C-on.

Kenyér kovász

Hozzávalók

300 g rozskenyér liszt, 300 ml víz.

Munkafolyamat

Első nap - a kovász alapja

A tába a "100"-as jelölésig tegyen rozskenyér lisztet és a "200"-as jelölésig töltse meg langyos vízzel. Keverje össze, a tálalt fedje le 4FOOD rugalmas fedővel (art. 897406) vagy ételplasztik fóliával és szobahőmérsékleten 24 órán át hagyja erjedni.

Második nap - a kovász táplálása

A tál tartalmához tegyen további 100 g rozskenyér lisztet és 100 ml langyos vizet, keverje össze, fedje le és szobahőmérsékleten hagyja erjedni további 24 órán át.

Harmadik nap - a kovász táplálása

Ismételje meg az előző napi folyamatot.

A negyedik napon kész a kovász, melynek segítségével elkészítheti a kovászos rozs-búzakenyeret.

A kovász megőrzése

Az elkészült kovásznak vegye el a felét és egy lezárt edényben helyezze a hűtőszekrénybe. Ezt felhasználhatja a következő kovászos kenyér készítéséhez. A hűtőszekrényben tárolt kovász min. 7 napig eláll. Az elraktározott kovászból fokozatosan elvehetünk további kenyerek sütéséhez. Egészen kevés mennyiségű kovász (2 kanál) is elegendő a gyors szaporításához.

Kovász szaporítása

A tálba a "150"-es jelölésig tegyen rozskenyér lisztet (cca 150 g), a "300"-as jelölésig töltse fel langyos vízzel (cca 150 ml) és adjon hozzá 2 kanálnyit a félretett kovászból. Keverje össze, a tálat fedje le 4FOOD rugalmas fedővel (art. 897406) vagy ételmszer fóliával és szobahőmérsékleten min. 24 órán át hagyja erjedni. Ezután a kovász készen áll tészta dagasztására egy következő házi kenyér sütéséhez.

Jó tipp

Kovászos vagy kovász nélküli kenyér készítésénél is kelesztés előtt adhatunk a keverékhez napraforgómagot, tökmagot, szezámagot, lenmagot, diót, hámozott hajdinát, apróra vágott szárított paradicsomot vagy olívát stb.