

Receptek

Rozsos-búzas kenyér kovász nélkül

Hozzávalók egy 750 g-os veknihez: 250 g rozsliszt, 250 g búzaliszt, 15 g friss élesztő vagy 5 g szárított élesztő, 12 g só, 12 ml ecet, 340 ml víz

Hasznos tipp: A kenyér készítésekor – mind a kovászos, mind a kovász nélküli változat esetében is – a tésztához kelesztés előtt hozzáadhatunk napraforgó-, tök-, szezám- vagy lenmagot, diót, durvára tört hántolt hajdinát, apróra vágott aszalt paradicsomot, olívbogyót stb.

A tészta elkészítése:

A rozslisztet és a búzalisztet, az ecetet és a sót egy tálba tesszük. A friss élesztőt feloldjuk 340 ml langyos, egy csipet cukorral elkevert vízben, röviden hagyjuk felfutni, majd a lisztes keverékhez öntjük és alaposan összekeverjük. Ha szárított élesztőt használunk, ne oldjuk fel vízben, hanem keverjük közvetlenül a liszthez, majd öntsük hozzá a vizet (340 ml). A tésztát alaposan összedolgozzuk, és előkészítjük a kelesztéshez.

Kelesztés

Lisztezett gyúródeszkán a tésztából veknit formázunk, a vászonnal bélelt kosárba helyezzük, letakarjuk egy konyharuhával, és meleg helyen kb. 2 órán át kelesszük.

Sütés:

A sütő alsó részébe egy vízzel töltött hőálló edényt helyezünk, és a sütőt előmelegítjük 250 °C-ra. A megkelt veknit óvatosan kiborítjuk a kosárból a sütő középső részében elhelyezett, felmelegített tepsire, megkenjük sós vízzel, és 5 percig sütjük. Ezután a vízzel teli edényt kivesszük a sütőből, és a kenyeret ugyanazon a hőmérsékleten további 5 percig sütjük. Ezután a hőmérsékletet 160 °C-ra csökkentjük, és a kenyeret még 35 percig sütjük. A megsült kenyeret a tepsivel együtt kivesszük a sütőből, és hagyjuk kihűlni.

Hasznos tipp: Hogy a kenyér megfelelően átsült-e, az alsó részének megkopogtatásával ellenőrizhetjük. A jól átsült kenyér üreges hangot ad. Ha nem sült át eléggé, tegyük vissza néhány percre a sütőbe, és süssük készre.

Rozsos-búzas kenyér kovással

Hozzávalók egy 1000 g-os veknihez: 200 g rozsliszt, 200 g finom búzaliszt, 200 g félfogós búzaliszt, 500 ml langyos víz, 120 g rozskovász, 2 teáskanál só, 1 teáskanál kömény

A tészta elkészítése:

A rozslisztet és a búzalisztet a sóval, a köménnyel és a vízzel összekeverjük, hozzáadjuk a rozskovászt, és alaposan átkeverjük. A tésztát alaposan összedolgozzuk, és előkészítjük a kelesztéshez.

Kelesztés

Jól belisztezett gyúródeszkán megformázzuk a veknit úgy, hogy a felülete lisztes maradjon. A vászonnal bélelt kosarat beszórjuk liszttel, beletesszük a lisztezett veknit, letakarjuk konyharuhával, és meleg helyen 4–24 órán át kelesztjük, amíg a térfogata a duplájára nem nő.

Sütés:

A sütő alsó részébe hőálló edényt teszünk vízzel, és a sütőt a sütőformával együtt 250 °C-ra előmelegítjük. Miután a sütő felmelegedett, a veknit óvatosan a sütőformába helyezzük, és 15 percig sütjük, majd kivesszük a vízzel teli edényt, és a hőmérsékletet 200 °C-ra csökkentjük. További 35 percig sütjük. A megsült kenyeret a tepsivel együtt kivesszük a sütőből, és hagyjuk kihűlni.

Jó tipp: Keményebb tészták esetén a kenyeret a kosárban vászon használata nélkül is elkészíthetjük, így a vekni finoman strukturált felületet kap.