Szendvicskenyér

1	160	1
Nehézség	Perc	adag

Allergének:

Hozzávalók

- 400 g finomliszt
- 100 g rozsliszt
- 15 g friss élesztő
- 1 tk. só
- 1 ek. sertészsír
- 300 ml langyos víz
- 1 tk. cukor

1. 100 ml langyos vízben elkeverjük a cukrot, ebbe belemorzsoljuk a friss élesztőt, elkeverjük. 5-10 perc alatt felfuttatjuk, közben egy keverőtálba kimérjük a lisztet (liszteket), beleszórjuk a sót, a zsírt is több kis darabban hozzáadjuk. A sütőt 30-35 C' fokra állítjuk a kelesztéshez.
2. A felfutott élesztős keveréket a liszthez öntjük a maradék 200 ml langyos vízzel, és kézi mixer dagasztó szárával rugalmas tésztává gyúrjuk 5-6 perc alatt. A keverőtálat a konyharuhával letakarva a már 35 fokos sütőbe helyezzük és 1 órán át kelesztjük a tésztát.
3. Lisztel megszórt gyúródeszkán 1-2 percen keresztül erősen átgyúrjuk a tésztát - úgy hogy kipukkanjanak a légbuborékok - majd kenyérformát alakítunk belőle és sütőpapírral terített tepsibe helyezzük. (Ha van kenyérsütő formánk, akkor azt olajjal kikenjük és abba helyezzük.) 40 percig 35 fokon sütőben tovább kelesztjük.
4. A 40 perc elteltével a sütőt 190 C'-ra állítjuk és a már szépen megkelt tésztánkat bent tartva, a sütési hőmérséklet elérésétől számítva 45 percig aranybarnára sütjük. Az utolsó 20 percben 5 percenként vízzel spricceljük, hogy a kenyér héja ropogós legyen.

Google Play
App Store