

# Tökmagos tönköly kenyér

Előkészületi idő:

Sütési idő: **50 perc**

Nehézségi szint: **Könnyű**



## Hozzávalók

- 200 g búza kenyérliszt (BL80)
- 200 g víz
- 2 kiskanál só
- 40 g tej
- 1 evőkanál kristálycukor
- 20 g vaj
- 200 g teljes kiőrlésű tönkölybúzaliszt
- 70 g tökmag
- 5 g szárított élesztő

## Javasolt eszközök, gépek:

Az alább bemutatott recept a többfunkciós, díjnyertes [Panasonic kenyérsütő gépben](#) készült.

## Elkészítés:

Salzburgi malmon finomra őröljük a 200 g tönkölybúzáat. A többi hozzávalóval együtt bekészítjük a kenyérsütőgép tartályába (kivéve élesztő és magok, mert azokat a megfelelő adagolóba kell tenni) és elindítjuk a "különleges kenyér" programot. A kenyér 4 óra múlva kész. Jó étvágyat hozzá!

## Ajánlott termékek



**Péklány nagycsomag**  
**(könyv + kovász +**  
**kenyértartó zsák)**