Aszalt paradicsomos rusztikus kenyér

Előkészületi idő:	Sütési idő: **50 perc**	Nehézségi szint: **Könnyű**

Hozzávalók
- 400 g búza kenyérliszt (BL80)
- 300 g víz
- 12 g só
- 1,5 evőkanál extra szűz olívaolaj
- 1 evőkanál provence-i fűszerkeverék
- 10 db aszalt paradicsom
- 7 g szárított élesztő

Javasolt eszközök, gépek:

Az alább bemutatott recept a többfunkciós, díjnyertes Panasonic kenyérsütő gépben készült. A paradicsom házi aszalásához a Tre Spade gépeket ajánljuk.

Elkészítés:

Tegyük a kenyérsütőgép tartályába az összes összetevőt, kivéve a paradicsomot és a élesztőt. Ezeket az erre kijelölt felső kis tartályokba tegyük. Válasszuk ki a különleges kenyér adalékokkal nevű programot és a kenyér 4,5 óra múlva, vagy egy tetszőleges későbbi időpontban elkészül.

Tipp: érdemes a zöldségeket és a gyümölcsöket otthon aszalni, így azok finomabbak, zamatosabbak és garantáltan adalékanyag mentesek lesznek. A Tre Spade aszalógépet ajánljuk, mely egyenletes szárítást és nagy kapacitás biztosít.

Ajánlott termékek