

Chia magos rozsos kenyér

Előkészületi idő:

Sütési idő: **45 perc**

Nehézségi szint: **Könnyű**



Hozzávalók

- 350 g búza kenyérliszt (BL80)
- 300 g víz
- 2 kiskanál só
- 1,5 kiskanál kristálycukor
- 2 evőkanál extra szűz olívaolaj
- 150 g teljes kiőrlésű rozsliszt
- 2 kiskanál szárított élesztő
- 1 evőkanál chia mag

Javasolt eszközök, gépek:

Az alább bemutatott recept a többfunkciós, díjnyertes Panasonic kenyérsütő gépben készült.

Elkészítés:

Salzburgi malmon őröljük meg a 150 g rozst. A többi hozzávalóval együtt (kivéve az élesztőt és a chia magot, melyeknek külön tartályuk van) tegyük a kenyérsütőgép tartályába őket és indítsuk el a különleges kenyér programot. A kenyér 4 óra alatt (ebből 45 perc a sütés), vagy egy későbbi időpontra elkészül.

Ajánlott termékek



Kenyértartó zsák



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