Kovászos rusztikus kenyér

Előkészületi idő:	Sütési idő: **45 perc**	Nehézségi szint: **Közepes**

Hozzávalók
• 150 g víz
• 1 teáskanál só
• 400 g finomliszt (BL55)
• 3/4 teáskanál szárított élesztő
• 24 órás kovász

Javasolt eszközök, gépek:

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

Elkészítés:

A Panasonic kenyérsütőgép forradalmi újdonsága a kovászos kenyérsütés. A kenyérsütőgép joghurtból indított pék kovásszal (minimális, 1% élesztő hozzáadásával készült kovász) készült kenyerek készítésére alkalmas. A 27-es program a fermentációs program, mely 24 óra alatt "megérleli" a kovászt.

Hozzávalók a kovászhoz:

- 80 g rozsliszt
- 60 g joghurt
- 80 ml tisztított, langyos víz
- 1 g szárított élesztő
- fél teáskanál só

Ezeket az összetevőket keverje össze a kovászoló pohárba (géphez alaptartozék) alaposan, zárja le a fedelét, és tegye a kenyérsütőgép tartályába, melyből a lapátot ezt megelőzően kivette. Indítsa el a 27-es, kovász programot. A kovász 24 óra alatt elkészül.

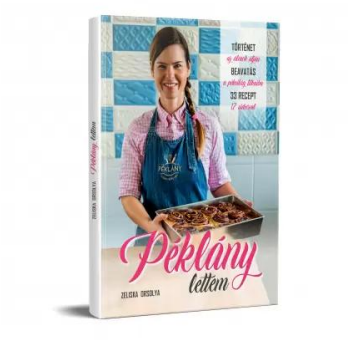
24 óra után a kovászt hűtőbe teheti, vagy azonnal felhasználhatja.

Hozzávalók a kenyérhez:

- 400 g búzakenyérliszt (BL80)
- 150 ml langyos víz
- 1 teáskanál só
- 3/4 teáskanál szárított élesztő

A kovászt a többi hozzávalóval együtt tegye a kenyérsütőgép tartályába (az élesztőt az élesztő tartályba tegye) és válassza ki a 10-es, "Kovászos kenyér" programot. A kenyér 5 óra alatt elkészül (ebből a sülési idő 45 perc). A kovásznak köszönhetően a kenyér ízletesebb lesz, tovább eltarthatóvá válik.

Ajánlott termékek



Péklány lettem

Kenyértartó zsák