

Lenmagos francia parasztkenyér

Előkészületi idő:

Sütési idő: **50 perc**

Nehézségi szint: **Könnyű**



Hozzávalók

- 400 g búza kenyérliszt (BL80)
- 200 g víz
- 1,5 kiskanál só
- 40 g tej
- 1 evőkanál kristálycukor
- 20 g vaj
- 4 evőkanál magok vegyesen (lenmag, tökmag, szezámmag)
- 4 g szárított élesztő

Javasolt eszközök, gépek:

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

Elkészítés:

Az alapanyagokat pontosan kimérjük, a lisztet átszitáljuk. A hozzávalókat a kenyérsütőgép tartályába tesszük. Az élesztőt és a lenmagot az erre külön kijelölt tartályokba tesszük a gép tetején. Kiválasztjuk a francia kenyér programot majd beállítjuk a kívánt időpontot, amire szeretnénk hogy kész legyen a kenyér.

Ajánlott termékek



**Péklány kiscsomag
(könyv + kovász)**