Sütőtökös kovászos kenyér

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

Hozzávalók
- 350 g búza kenyérliszt (BL80)
- 100 g rozskovász
- 180 g víz
- 8 g só
- 100 g teljes kiőrlésű tönkölybúzaliszt
- 150 g sütőtök püré

Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztás: Ankarsum Assistent gépben

Kelesztés: Kerek vagy hosszúkás nád kelesztő tálban

Sütés: Émile Henry bread cloche kenyérsütő formában

Egyéb eszközök: Kenyér vágó penge, Ankarsum turmix fej

Elkészítés:

A dagasztás előtt 12 órával készítsük el a kovászt anyakovászunk segítségével. 40 g anyakovászhoz adjunk 40 g teljes kiőrlésű, lehetőleg frissen őrölt rozslisztet és 40 g langyos vizet.

Másnap egy kisebb sütőtököt szeletekre vágunk, a magjait kiszedjük. Sütőben 200 fokon fólia alatt 40-55 perc alatt megsütjük, majd hagyjuk teljesen kihűlni. Ha már kihűlt, az Ankarsum turmix fejével pépesítsük.

Salzburgi malmon őröljük meg a 100 g tönkölybúzát, majd a kenyérlisztel, vízzel, 12 órás aktív kovásszal és sütőtök pürével együtt dagasszuk meg dagasztógépben. Két percig dagasszuk

lassabb fokozaton, majd adjuk hozzá a sót és további 4-5 percig dagasszuk gyorsabb fokozaton. Ezután a tésztát egy kiolajozott tálba tegyük át, és hagyjuk pihenni 2,5 órán át. Közben fél óránként hajtogassuk át a tésztát. Formázzuk meg a kenyeret, majd tegyük kilisztezett nád szakajtóba és kelesszük 1-1,5 órát. Közben melegítsük elő a sütőt 250 fokra, benne az Émile Henry sütőedénnyel. Ha megkelt a tészta, a kilisztezett edényre fordítsuk rá a tésztát, vágjuk be a tetejét, zárjuk rá az edényre a fedőt és tegyük a sütőbe. Süssük 250 fokon 50 percen át. A sütőt nem szükséges gőzösíteni, ugyanis az edény fedele bent tartja a gőzt és szaftos, mégis vékony, ropogós héjú kenyeret kapunk. Jó étvágyat hozzá!

Ajánlott termékek

Péklány kiscsomag (könyv + kovász)