

# Puha kenyérrudak

Előkészületi idő:

Sütési idő:

Nehézségi szint: **Közepes**



## Hozzávalók

- 250 g víz
- 2 teáskanál só
- 300 g finomliszt (BL55)
- 1 teáskanál kristálycukor
- 22 g friss élesztő
- 200 g teljes kiőrlésű búzaliszt
- 3 evőkanál extra szűz olívaolaj

## Javasolt eszközök, gépek:

Dagasztás: [Ankarsrum dagasztógépben](#)

## Elkészítés:

Langyos vízben egy kanál cukorral megfuttatjuk az élesztőt. Ha felfutott, a többi hozzávalóval együtt tegyük az Ankarsrum dagasztógépbe, és dagasszuk a henger segítségével kb. 6 percig lassú fokozaton.

Ha a tészta összeállt, takarjuk le az edényt a fedővel és hagyjuk pihenni 35-45 percet. Ezután gyúrjuk át a tésztát, majd vágjuk 30 kisebb egységre, melyeket formázzunk kézzel először gombócokká. Ezeket újra hagyjuk pihenni kb. 10 percig. Formázzunk belőlük egyenlő nagyságú szálakat, és tegyük sütőpapírral kibélelt tepsire úgy, hogy a rudak között tartsunk kb. 3 cm távolságot. Ezután meleg helyen kb. 25-30 perc alatt kelesszük meg a tésztát. Előmelegített 180 fokos sütőben süssük kb. 25 percig.

A tésztát gazdagíthatjuk ízlés szerint magokkal, fűszerekkel, a rudak tetejét megszórhatjuk magyszemű sóval, köménymaggal.

# Ajánlott termékek



[ANKARSRUM Assistent dagasztógép AKM6230R piros](#)



[Sage BTA825 kenyérpíró](#)



[TRE SPADE ATACAMA PRO DELUXE aszalógép](#)