

# Alakor kenyér dióval

Előkészületi idő:

Sütési idő: **50 perc**

Nehézségi szint: **Közepes**



## Hozzávalók

- 200 g búza kenyérliszt (BL80)
- 375 g víz
- 12 g só
- 25 g friss élesztő
- 30 g vaj
- 1 evőkanál méz
- 300 g alakorliszt, teljes kiőrlésű
- 50 g dió

## Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztás: [Ankarsum Assistent gépben](#)

Sütés: [Émile Henry kenyérsütő formában](#)

## Elkészítés:

Langyos, tisztított vízben egy evőkanál mézzel megfuttatjuk az élesztőt. Közben Salzburgi Malmunkon megőröljük a kimért gabonát. Az összes összetevőt az Ankarsum dagasztótáljába tesszük és egy pár percig pihenni hagyjuk. Ezután 2 perc lassú, majd 4 perc gyors fokozaton történő dagasztással összeállítjuk a tésztát. A tésztából lisztezett munkalapon gombócot formáztunk, majd ezután visszatesszük a dagasztótálba a tésztát, melyet a tetejével letakartunk és 40 percig pihentetjük. Ez idő alatt a tészta több, mint duplájára fog kelni. Ezután a tésztát vekni formára formázzuk (elég ragacsos a tészta, de nem kell megijedni tőle), majd kivajazott kerámia sütőformába tesszük és újra 40 percig kelesztjük langyos helyen úgy, hogy a teteje rajta van. Arra vigyázzunk, hogy a tészta ne érjen a fedőhöz.

A sütőt előmelegítjük 250 fokra, és ezen a hőfokon sütötjük a kenyeret 15 percig, majd 220 fokon további 35 percig. Ellenőrizzük mindig maghőmérővel, hogy a kenyér belseje megsült-e. Ha 98 fok fölött van, akkor biztosan átsült. A kenyeret, miután formában kihűl, egy rácsra borítotjuk és amikor

a héja újra kiszáradt és a kenyér teljesen kihűlt, szeleteljük. Mennyei íz kombináció, szellős, teljes kiőrlésű kenyérhez képest könnyed bélzet várt minket. Jó étvágyat hozzá.

## Ajánlott termékek



[ANKARSRUM Assistent dagasztógép AKM6230 CL világos krém](#)



[Péklány nagycsomag \(könyv + kovász + kenyértartó zsák\)](#)