Rusztikus zsömlék

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

Hozzávalók
- 200 g búza kenyérliszt (BL80)
- 250 g tej
- 8 g kristálycukor
- 25 g friss élesztő
- 20 g vaj
- 50 g teljes kiőrlésű búzaliszt
- 9 g só

Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztás: Ankarsum Assistent gépben

Sütőforma: Émile Henry zsemle sütőforma

Elkészítési javaslat:

1 dl tejben megfuttatjuk az élesztőt egy teáskanál cukor segítségével. Közben Salzburgi malmunkon megőröljük a teljes kiőrlésű lisztet, majd az összes száraz hozzávalóval együtt az Ankarsum dagasztó táljába tesszük. Ezután hozzáadjuk a maradék tejet és az élesztős keveréket. 4-6 perc alatt megdagasztjuk a henger fej segítségével, majd kivesszük a tésztát és lisztezett deszkán nagy gombócot formálunk a tésztánkból és pihenni hagyjuk 35-40 percig letakarva. Ezután nyolc egyenlő részre osztjuk trockser segítségével. Mindből szoros gombócokat formázunk, majd kivajazott Emile Henry sütőformába tesszük és ebben kelesztjük 30-40 percen át. Ezután pedig előmelegített sütőben 250 fokon megsütjük 12-14 perc alatt. A fedőt a sütési idő vége felé le lehet venni, ha sötétebb színű zsömléket szeretnénk.

Ajánlott termékek

Kenyértartó zsák