Teljes kiőrlésű kamut kenyér

Előkészületi idő:	Sütési idő: **40 perc**	Nehézségi szint: **Könnyű**

Hozzávalók
- 400 g víz
- 15 g só
- 40 g friss élesztő
- 600 g kamut búza
- 2 evőkanál agavé szirup

Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztás: Ankarsum Assistent gépben

Kelesztés: kerek nád kelesztő tálban

Sütés: Émile Henry bread cloche kenyérsütő formában

Elkészítés:

Langyos, tisztított vízben az agavé szirpup segítségével megfuttatjuk az élesztőt. Közben Salzburgi malmunkon megőröljük a kamut búzát és hozzá adjuk a sót. Az összetevőket 3-4 perc alatt megdagasztjuk az Ankarsum dagasztógépben a dagasztóhenger segítségével, majd gombócot formálunk belőle és pihentetjük 20-25 percet. Ezután átgyúrjuk a tésztát és kilisztezett nád kelesztőtálban 45 perc alatt a duplájára kelesztjük langyos helyen.

A sütőt és benne az Émile Henry sütőedényt felforrósítjuk 250 fokra, majd a kenyeret ráborítjuk, tetejét bevágjuk, és ezen a hőfokon sütjük 15 percig, majd további 25 percig 230 fokon. Ellenőrizzük maghőmérővel, hogy a kenyér belseje átsült-e. Ha a maghő 95 fok fölött van, akkor a kenyér átsült.

Ha kész rácson hűlni hagyjuk. Jó étvágyat hozzá!

Fotó: Émile Henry facebook oldal

Ajánlott termékek