

Kenyér

Hozzávalók (kb. 45 dkg):

15 dkg búza finomliszt (BL-55),
15 dkg teljes kiőrlésű búzaliszt (BTKL)
2 evőkanál olaj,
2 dl langyos víz,
2 csapott teáskanál cukor,
1,5 csapott teáskanál só,
1 - 1,5 dkg élesztő
(pl. 5 dkg-os csomag 1/4-a),
(kb. 1 csomag instant élesztő).

Hozzávalók (kb. 70 dkg):

22,5 dkg búza finomliszt (BL-55),
22,5 dkg teljes kiőrlésű búzaliszt (BTKL)
3 evőkanál olaj,
3 dl langyos víz,
3 csapott teáskanál cukor,
2 csapott teáskanál só,
1,5 - 2 dkg élesztő
(pl. 5 dkg-os csomag 1/3-a),
(kb. 1 csomag instant élesztő)

Elkészítés:

Előző este

Az élesztőt (bármelyik) feloldjuk a vízben.
A kétféle lisztet, a cukrot és a sót összekeverjük.
Hozzá adjuk az olajat és az élesztős vizet.
Alaposan kidagasztjuk
(robot-géppel kb. 5 perc, kézzel kb. 15-20 perc!).
Egy vékonyan (!) olajozott edénybe áttesszük és
lefedve órákig (éjszaka) kelesztjük

Másnap

Előkészítünk egy tepsit, rá sütőpapírt helyezünk, melyet vékonyan megszórunk liszttel.
A tésztát alaposan átgyúrjuk, hosszúkás hengerformára formázzuk és tepsire átrakjuk.
Vékonyan belisztezzük, letakarjuk egy konyharuhával és kb. egy óra hosszat utókelesztjük.

A sütőt előmelegítjük 220 °C-ra.

A kenyeret locsoljuk (kenjük) kevés vízzel, majd megszórjuk vékonyan liszttel.

A kenyéren átlósan (45°-os szögben) éles késsel kb. 2-3 cm mélyen három-négy vágást csinálunk, hogy ne az oldala repedjen ki sülés közben.

A sütőben 220 °C-fokon 25 percig, majd 200 °C-on még 15-20 percig sütjük.

A sütőből kivéve egy rácson hagyjuk kihűlni.

Sokszorosán (a kisebbik!) kipróbált, bevált recept.

