

KEVERT ROZSKENYÉR

GÁBOR A HÁZI PÉK

Arecept írott formája 2db kenyérre

A kovász összetétele:

- Érett kovász: 30g
- RL90 Rozsliszt: 280g
- 40C°-os Víz: 250ml

A kenyértészta összetétele:

- Az elkészített, felfutott kovász: 520-530g
- RL90 Rozsliszt: 420g
- BL80 Fehér Kenyérliszt: 300g
- Só: 23g
- Friss élesztő: 20g, vagy szárított élesztő: 6g
- Víz: 540ml



Az elkészítés menete:

1. Kovász bekeverése a kovász képző alapanyagok összességéből
2. Kovász érése: langyos környezetben (25-28C°) 18-20 óra
3. Tészta dagasztása a só utólagos hozzáadásával
4. Tésztaérés: 10-15 perc
4. A tészta két egyenlő részre való osztása, majd a formai kialakítás a videón bemutatott módon
5. Kelesztés: Az egyik kenyeret szabadon, szobahőmérsékleten kell keleszteni 35-45 percen át és mivel a két kenyeret külön sütjük, ezért a másodikat már az elkészítés után be kell tenni a hűtőszekrénybe, egészen addig, amíg az első kenyér ki nem sül, ekkora a második is optimálisan megkelt állapotban lesz.
6. Sütés: A sütéshez gőzképzésre lesz szükség, amit jelen esetben úgy fogunk megoldani, hogy egy fedeles vaslábasba fogjuk a kenyeret sütni és a saját elengedett párája fog a zárt tér által vissza csapódni rá. A sütot 250C°-ra kell előmelegíteni és a vaslábast a sütőben fel kell forrósítani. A megkelt kenyeret egy sütőpapírra kell borítani úgy, hogy a slussza, ami a tálban alul van, most a papíron fekvve felülre kerüljön. Nem kell késsel bevágni, mert a kenyérnek az a jellegzetessége, hogy a lisztezett felületén lévő repedések fognak a sütés folyamán szétnyílni, ezáltal kap egy gyönyörű rusztikus jelleget a kenyér. A forró vaslábast ki kell venni a sütőből és át kell emelni a kenyeret a sütőpapír széleit fogva, majd a tetővel lefedni és azonnal visszarakni a 250C°-os sütőbe. Így kell sütni 25 percen át, majd le kell venni a fedőt és vissza kell állítani a sütő hőmérsékletét 225C°-ra és így még 30-35 percig tovább sütni. A kész kenyér felülete lisztes, a repedéseknél a színe sötét barnás, az alja semmi esetre sem égett, fekete. Az alját megkopogtatva nem nyeli el a nyers tészta a kopogásunkat, hanem a kenyér úgymond visszakopog.



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

**A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családellátó
RL90 kadosa világos rozslisztjének, valamint a BL80 kecskeméti kerecsen világos
búzalisztjének a használatát**

<https://gaborahazipek.hu/>