

## FŰSZERES ROZSKENYÉR ASZALT PARADICSOMMAL

### GÁBOR A HÁZIPÉK

#### Az előtészta összetétele:

- **RL90 Rozsliszt: 100g**
- **RL190 Teljes kiőrlésű rozsliszt: 50g**
- **Friss Élesztő: 2g, vagy szárított élesztő: 0,6g**
- **Víz: 180ml**
- **Cukor: 1 csipet**

#### A kenyérfűszer összetétele:

- **Koriander: 1 tk.**
- **Ánizs: 1 tk.**
- **Édes kömény: 1 tk.**
- **Kömény: 1 tk.**
- **Bazsalikom: 1 tk.**



#### A kenyér tészta összetétele:

- **Érett előtészta: teljes mennyiség**
- **BL80 Fehér Kenyériszt: 260g**
- **RL90 Rozsliszt: 120g**
- **RL190 Teljes kiőrlésű Rozsliszt: 120g**
- **Friss Élesztő: 8g, vagy szárított élesztő: 2,5g**
- **Só: 17g**
- **Sertés Zsír: 20g**
- **Aszalt paradicsom (aprítva): 40g**
- **Kenyer Fűszer: 2-4 tk.**
- **Víz: 270-300ml**

## Az elkészítés menete:

1. Előtészta kikeverése
2. Előtészta érése: 8-10 óra
3. Kenyérfűszer előkészítése, enyhén morzsolása
4. Az előtészta beérése után főtészta dagasztása
5. Tészta érés: 20 perc
6. Tészta gömbölyítése, hosszformázása, zsírral vékonyan kikent sütőformába (30x11x7cm) helyezése, rozsliszttel való megszórása és bevágása
7. Kelesztés: 35-50 perc
8. Sütés: 250C°-ra előmelegített gőzzel telített légterű, alsó-felső módba állított sütőbe kell behelyezni, majd 20 percig így sütni. 20 perc elteltével a hőmérsékletet 220C°-ra kell csökkenteni, a gőzképző eszközt eltávolítani és még 20-25 percig tovább sütni. Ha a héj idő előtt megkapta a kellő sötétbarna színt, át lehet kapcsolni csak alsó sütési funkcióra vagy le lehet takarni egy alufóliával, hogy ne égjen a teteje, amíg a belseje is átsül.



**VIDEÓ ITT!**



**PRÉMIUM LISZTEK  
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

**A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családeollátó RL90 kadosa világos rozslisztjének, az RL190 teljes kiőrlesű rozslisztjének, valamint a BL80 kecskeméti kerecsen világos búzalisztjének a használatát!**

<https://gaborahazipek.hu/>