



TŰZHELYEN SÜLT ROMÁNIAI KENYÉR

TELJES ELŐKÉSZÍTÉSI IDŐ: 3 ÓRA – TELJES ELKÉSZÍTÉSI IDŐ: 1,5 ÓRA

FELSZERELÉS

- iCook 2 literes főzőedény fedővel
- iCook nagy kupolás fedő
- iCook 8-literes holland sütő és fedő
- Mérőedény és eszközök
- Szűrő (a liszt szitálásához)

HOZZÁVALÓK

- 1 kg liszt
- 500 ml víz
- 2 teáskanál aktív/száraz élesztő
- 1 teáskanál só
- 2 teáskanál cukor

ELKÉSZÍTÉS

1. Langyosítsa fel a vizet az iCook 2-literes főzőedényben, majd szitáljon lisztet az iCook Nagy kupolás fedőbe. Alakítson ki egy mélyedést a közepén.
2. Adja hozzá a sót, cukrot és élesztőt, majd öntse rá a langyos vizet az összetevőkre és hagyja állni 10 percig.
3. A kezével keverje össze az összetevőket, amíg össze nem állnak tésztává.
4. Gyúrja a tésztát, amíg puha és elasztikus nem lesz, majd hagyja kelni egy órán át (amíg kétszeresére nem nő).
5. Tegye az iCook 8-literes holland sütőt a tűzhelyre és kicsit melegítse fel, majd tegye bele a tésztát és hagyja kelni további 15 percig.
6. Állítsa a hőmérsékletet a legkisebb értékre, tegye a fedőt az iCook holland sütőre és hagyja a kenyeret főni 50 percen át.
7. Kapcsolja ki a tűzhelyet és hagyja a kenyeret pihenni 20 percig.
8. Jó étvágyat!

Amway üzleti vállalkozói tipp: Használja azt az időt, amíg a tészta kel és sül a kiegészítő recept elkészítéséhez, olvassa az Amagramot vagy beszéljen egy vásárlójával!