

Magolaj ropogós kenyér



Kenyér

Receptforma



30 Percek

Elkészítés



Eszköz

Nehézség

80-100 Percek



Hozzávalók 6 személyre

½ l aludt tej vagy író
400 g 960 típusú rozsliszt
200 g 700 búzaliszt
150 g stájer tökmag,
3 tsp só
1 ½ csg
5 evőkanál Stájer tökmagolaj
meleg víz szükség szerint

Elkészítés

Minden hozzávalótt egy puha kelesztő tésztába dolgozzunkunk, 10-15 percig dagasztjuk, és egy lisztes dobozban meleg helyen (legalább 20-25 perc) kelesztjük. Süssük az előmelegített kemencében 240 ° C-on kb. 10 percig, majd csökkentjük a hőt 190 ° C-ra és süssük kb. 40 percig.

Tipp: A sütési idő végén ellenőrizze, hogy a kenyér már megsült –e.

Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch