KOVÁSZOS KENYÉR



*Hozzávalók kb. **75 dkg**-os kenyérhez:*
- 150 gr kovász
- 350 gr langyos víz
- 500 gr liszt (Nagyi Titka finomliszt 250 gr + Nagyi titka kenyérliszt 250 gr)
- 2 púpozott teáskanál só
- rizsliszt a szakajtó beszórásához



*Hozzávalók kb. **100 dkg**-os kenyérhez:*
- 200 gr kovász
- 470 gr langyos víz
- 670 gr liszt (Nagyi Titka finomliszt 335 gr + Nagyi titka kenyérliszt 335 gr)
- 3 púpozott teáskanál só
- rizsliszt a szakajtó beszórásához



Menete:

1. A kovászt elkeverjük egy nagyobb tálban a vízzel sima folyadékká.








2. Hozzáadjuk a lisztet lehetőleg szitálva (szebb lesz tőle a kenyér) és szilikon keverő kanállal összekeverjük. Nem kell, hogy sima legyen, csak úgy nagyjából.








3. Ezután szobahőmérsékleten pihentetjük 30 percet.



4. Dagasztógéppel (ezt a mennyiséget (75dkg-os) még viszi a kézi robotgép is) 5 percig dagasztjuk, majd hozzáadjuk a sót és még 5 percig dagasztjuk.









5. Kiöntjük a tésztát egy lisztezett gyúródeszkára, kb. 35x35 cm-es, négyzet alakúra széthúzzuk, majd a két szélét középre behajtjuk.

















6. Ezután a két felső sarkát ellentétes irányba behajtjuk és föntről lefelé feltekerjük.











7. Ezután a két végét és a tetejét összecsippentjük többször is, hogy ne nyíljon szét. Majd a kiolajozott kelesztő tálba tesszük, a tetejét rápattintjuk és meleg helyre (25-30 fok) tesszük 30 percre.















8. Fél óra eltelte után a tálban meghajtogatjuk, úgy, hogy a tészta szélét felhúzzuk egyik kezünkkel, és az ellentétes oldalra hajtjuk. Így haladunk, míg körbe nem érünk. Ez kb. 6-7 hajtás. Majd ismét 30 perc pihentetés meleg helyen.









9. A hajtogatást és pihentetést még kétszer megismételjük.

10. A harmadik hajtogatás után ismét 30 perc pihentetés jön, majd a deszkára borítjuk ismét a tésztát és az előzőekben már leírt módon (6. pont) újra megformázzuk. Innen pedig a rizsliszttel megszórt nád szakajtóba helyezzük, letakarjuk egy konyharuhával és a hűtőbe tesszük min. 1 órára. (De lehet ez akár 24 óra is!






























Nagyi titka


Nagyi titka


Nagyi titka



11. Sütés előtt a sütőt 250 fokra előmelegítjük a jénai tállal együtt és ha kellőképpen átmelegedett kivesszük és a sütőpapírra borított, pengével megvágott kenyértésztát belerakjuk a jénai alsó részébe és ráborítjuk a tetejét. Így sütjük 20 percig légkeveréssel, majd levesszük a tetőt és 230 fokon még 20 percig sütjük.
Ha elkészült, kivesszük a sütőből és vízzel meg spricceljük.
Ha meghűlt szeleteljük.

Friss kovász készítése (anyakovászból):

- 25 gr kovász
- 100 gr víz
- 100 gr liszt

Összekeverjük és 6-8 órán át szobahőmérsékleten kelesztjük, majd hűtőbe tesszük vagy az újabb kenyér sütéséhez felhasználjuk.

Kitartást ;) és jó étvágyat! Óriási élmény minden alkalommal!