Aszalt szilvás diós rozskenyér

Előkészületi idő:	Sütési idő: **60 perc**	Nehézségi szint: **Közepes**

Hozzávalók
- 150 g + 200 g teljes kiőrlésű rozsliszt
- 200 g + 150 g víz
- 100 g rozskovász
- 8 g só
- 50 g aszalt szilva
- 50 g dió

Javasolt eszközök, gépek:

Aszalás: Tre Spade aszalógép

Tészta dagasztás: Ankarsum Assistent gépben

Sütés: Émile Henry kenyérsütő formában

Elkészítés:

Salzburgi malmon megőröljük a 150 g rozst. Meglévő anyakovászunkból kiveszünk 100 g-ot, hozzáadunk 200 g langyos vizet és 150 g rozslisztet, majd egy éjszakán át letakarva pihentetjük. A kovász elkészítéséről itt olvashat bővebben.

A szilvákat félbe vágjuk, kimagozzuk és a Tre Spade aszalógépben megaszaljuk.

12 órával később az Ankarsum dagasztótáljába tesszük a 12 órás aktív kovászt, hozzáadjuk a maradék hozzávalókat és 4-5 perc alatt megdagasztjuk. Ragacsos, szinte kenhető tésztát kapunk majd. Ezután a tésztát kivajazott Émile Henry hosszúkás formába tesszük és 2 órán át kelesztjük

(télen akár 3-3,5 óra is lehet). Előmelegített sütőben 230 fokon sütjük 60 percen át. A fedőt a sütési idő vége előtt 20 perccel levehetjük. A kenyeret kiöntjük a formából és rácson hagyjuk kihűlni. Jó étvágyat hozzá!

Ajánlott termékek

Péklány kiscsomag (könyv + kovász)