Napsugár kenyér búzakorpával

Előkészületi idő:	Sütési idő: **40 perc**	Nehézségi szint: **Könnyű**

Hozzávalók
- 250 g búza kenyérliszt (BL80)
- 75 g teljes kiőrlésű búzaliszt
- 25 g vaj
- 125 g tejföl
- 110 g víz
- 12 g só
- 18 g friss élesztő

Javasolt eszközök, gépek:

Tészta dagasztás: Ankarsum Assistent gépben

Sütés: Emile Henry kenyérsütő formában

Elkészítés:

100 g lisztet frissen megőrölünk Salzburgi malommal. Szitaszett segítségével szétválasztjuk a korpát (így kb. megkapjuk a receptben írt mennyiségeket). Először a száraz hozzávalókat keverjük össze, majd a nedveseket. A tésztánkat Ankarsum dagasztógépben 4-5 percig dagasztjuk a dagasztóhenger segítségével, majd egy kiolajozott kelesztőtálban félre tesszük kelni 45 percre. 45 perc után átgyúrjuk és veknire formázzuk a kenyeret, majd az Émile Henry kenyérsütő edénybe tesszük, amit előtte kivajaztunk. Ebben 30-45 percig kelesztjük. Ha megkelt, a tetejét bevágjuk 3 helyen késsel, és előmelegített sütőbe tesszük. Először 240 fokon sütjük 10 percig, majd további 30 percig 180 fokon. Jó étvágyat hozzá!

Ajánlott termékek

Nád kelesztő tál - 0,5 kg kerek