FEHÉR KENYÉR (péksütemény lisztkeverékből)



A péksütemény lisztkeverékből is lehet kenyeret készíteni, nem is akármilyet. Isteni finom, édes illatú, mellékíz mentes, puha belsejű és ropogós héjú fehér kenyér készül ebből a lisztből is.

HOZZÁVALÓK:

- 300 g Kedves Mentes péksütemény lisztkeverék
- 240 g víz
- 10 g olaj
- 10 g rizsszirup vagy méz
- 10 g citromlé
- 4 g só
- 4 g porélesztő

ELKÉSZÍTÉS:

1. A száraz és a nedves hozzávalókat külön-külön keverjük össze.
2. Öntsük össze a két részt és kanállal keverjük el alaposan a tésztát.
3. Eleinte lágy lesz, de pihentessük 10 percig és tökéletes lesz az állaga.
4. Enyhén lisztezett felületen gyúrjuk, hengergessük át, formázzuk meg. (Én előbb ellapítom a tésztát aztán feltekerem és összecsípem a széleit, így szépen megtartja az alakját és sütés közben)
5. Letakarva 45 percig kelesztjük, majd 3 helyen ferdén, mélyen bevágjuk a felületét.
6. Sütés előtt olajjal kenjük le.
7. 210 fokra előmelegített sütőben 55 percig sütjük.

Csak akkor szeleteljük, ha teljesen kihűlt.

Szobahőmérsékleten 3 napig tárolhatjuk minőségromlás nélkül. Még másnap és harmadnap sem morzsálódik.

Tároljuk egészben, légmentesen zárható edényben, és amikor fogyasztani szeretnénk vágjunk belőle annyi szeletet, amennyire szükségünk van.

Kiflit, zsemlét is süthetünk a receptből, ekkor a sütési idő 35 perc lesz.