

Almás-vörösáfonyás kenyér

Hozzávalók: 1 kg vörös áfonyás rozskenyérkeverék (a Svéd Finomságok Boltjában megvásárolható), 1 evőkanál méz, 3 dl almalé, fél teáskanál kakukkfű, 10 dkg aszalt alma, 2 evőkanál olívaolaj.

Tegyük egy dagasztótálba a vörös áfonyás kenyérkeveréket, adjuk hozzá a zacskó tetején lévő szárított élesztőt, szórjuk bele a kakukkfűvet, és a kis kockákra felvágott aszalt almát. Csorgassuk rá a mézet, olívaolajat és az almalevet. Kapcsoljuk be a dagasztógépet, majd kis adagokban öntsünk hozzá 3 dl langyos vizet. Addig keverjük, míg a tészta az edény falától el nem válik. Tegyük a tésztát egy tálba, fedjük le fóliával és várjuk míg kétszeresére dagad. A megkelt tésztát borítsuk liszttel meghintett deszkára, gyúrjuk át jól, majd osszuk négyfelé. Sodorjunk belőle négy kis cipót, tegyük egy sütőlapra, tetejét vágjuk be néhányszor, és kelesszük még legalább 15 percig. Tegyük előmelegített sütőbe, és 190 fokon süssük 40-45 percig.

Készülhet belőle zsemle is, a másfél centi vastagságúra kinyújtott kenyértésztát szaggassuk ki nagyszájú pohárral, majd tegyük egy sütőlapra. Negyed óra kelesztés után süssük meg forró, 170 fokos sütőben 20-25 perc alatt.

Hasonlóan készíthetünk ebből a kenyérkeverékből olajbogyós-rozmaringos kenyeret is. A kenyértésztába dagasszunk összevágott friss rozmaringot és egy maréknyi olajbogyót, és csorgathatunk hozzá pár evőkanálnyi olívaolajat.



Kaldeneker György receptjei

www.kaldeneker.hu