

## Müzi-kenyér

Hozzávalók: 1 kg vörös áfonyás kenyérkeverék (a Svéd Finomságok boltjában megvásárolható), 2 teáskanál só, 4 evőkanál olívaolaj, 10 dkg zabpehely, 1 maréknyi mazsola, félmaréknyi aszalt sárgabarack, félmaréknyi napraforgó mag.

Szórjuk a lisztet egy dagasztó edénybe, adjuk hozzá a sót, szárított élesztőt, zabpehelyet, mazsolát az összevágott aszaltbarackot és a napraforgó magot. Csorgassuk hozzá az olívaolajat, majd kezdjük el keverni. Kis adagokban öntsünk hozzá 6 dl langyos vizet, hogy közepesen kemény kenyértésztát tudjunk készíteni. Addig dagasszuk, míg a tészta az edény falától kezd elválni. Tegyük a tésztát langyos helyre, fedjük le tiszta konyharuhával, majd kelesszük kétszeresére.

A megkelt tésztát borítsuk liszttel meghintett deszkára, gyúrjuk át jól, majd osszuk kétfelé. Nyújtsuk egy centi vastagságúra, majd vágjuk tenyérnyi kockákra. Kelesszük még további 15 percig, majd előmelegített sütőbe téve, 170 fokon süssük körülbelül 30-35 percig.

Fogyasszuk sajtok, pástétomok, és kenyérre kenhető kencék mellé, vagy készülhet belőle uzsonnára szendvics.

Azt a kenyeret elkészíthetjük, szinte bármilyen más aszalt gyümölccsel és olajos maggal, de használhatunk hozzá rozs és árpapelyhet is.



Kaldeneker György receptjei  
[www.kaldeneker.hu](http://www.kaldeneker.hu)