

SÜTŐBEN SÜLT HÁZI FEHÉRKENYÉR

12
ADAGHOZ

Hozzávalók:

- 375 g Mevalia Bread Mix lisztkeverék
- ¼ kávéskanál só
- 2 kávéskanál szárított élesztő
- 1 ½ kávéskanál napraforgóolaj
- 450 ml langyos víz
- napraforgóolaj a kenyérhéj bekenéséhez

TIPP:

A kenyér héja még barnább lesz, ha 30 perc után a felszínét napraforgó olaj helyett extra szűz olívaolajjal kenjük be.

Elkészítés:

1. Egy nagy keverőtálban keverjük össze a Mevalia Bread Mix lisztet, sót és élesztőt.
2. Adjuk hozzá az olajat és a vizet, a tésztát elektromos mixer vagy keverőlapátos nagy mixer segítségével dolgozzuk össze, míg sima nem lesz.
3. A kenyérformát étolajjal (vagy olajspray-vel) kenjük ki, majd a sütőformába öntjük a tésztát.
4. A kenyérformát olajjal bevont fóliával takarjuk le, és 30-40 percen át (vagy amíg a tészta a forma szélét el nem éri) - hagyjuk meleg helyen kelni.
5. A sütit melegítsük elő 200-220 °C fokra.
6. A kenyér felső felületét kenjük le olajjal, és süssük 30 percig, majd - miután kivettük a sütőből - kenjük be ismét, és a sütőbe visszatéve süssük még ropogósra, szép barnára további 10 percig.
7. A sütőből kivéve óvatosan borítsuk ki a sütőformából, és helyezzük rá a hűtőrácsra.
8. Szeletelés előtt hagyjuk teljesen kihűlni. Lefagyaszta nagyon jól tárolható.

Teljes adag	Energia - 1450 kcal	4,4 g fehérje	160 mg Phe
1 adag	Energia - 121 kcal	0,4 g fehérje	13 mg Phe