

MEVALIA FEHÉR KENYÉR – HÁZI KENYÉRSÜTŐBEN SÜTVE



18
szelet
kenyér

Hozzávalók:

- 500 g Mevalia Bread Mix
- ½ kanál só
- 3 kanál szárított élesztő
- 1 ½ kanál napraforgóolaj
- 600 g langyos víz

Az elkészítés menete:

1. Egy kellően nagy tálban keverje össze a **Mevalia Brad Mix**-et, a só-t és az élesztőt.
2. A sütőedénybe öntse bele az olajat és a vizet, majd adja hozzá a száraz adalékanyagokat.
3. A házi kenyérsütőn állítsa be a kenyérsütési programot (kb. 2 óra).
4. Kb. 5 perc elteltével nyissa fel a gép fedelét és amennyiben a kenyérsütő oldalán tészta darabokat lát, azokat is kaparja a többi kenyértésztához.
5. Az elkészült kenyeret vegye ki a kenyérsütőből és szobahőmérsékleten hagyja kihűlni.
6. A kenyeret teljes kihűlése után szeletelje. Az elkészült kenyér hagyományos úton le is fagyasztható.

Ajánlás:

Amennyiben szeretnénk, hogy a kenyér héja barnábbra süljön, a sütés befejezése előtt 5 perccel a kenyeret napraforgóolajjal kenjük be.

A teljes mennyiség	Energia - 1 959 kcal	8,4 g fehérje	338 mg Phe
1 szelet	Energia - 108 kcal	0,5 g fehérje	19 mg Phe