Nyárson sült kenyér

60—90 Perc

Elkészítés

1. A langyos vízben futtassuk fel az élesztőt a cukorral.
2. Adjuk hozzá a lisztet, az olívaolajat, a sót és a Provence fűszerkeveréket, majd dolgozzuk össze konyhai robotgéppel (kb. 3-4 perc) vagy kézzel, hogy sima tésztát kapjunk.
3. Fedjük le, és meleg helyen hagyjuk kelni kb. 30-45 percig.
4. A tésztát lisztezett felületen röviden gyúrjuk át, majd osszuk szét, és formáljunk kb. 20 cm-es csíkokat.
5. Tekerjük egy fakanál nyelére a tésztacsíkokat úgy, hogy kissé fedjék egymást.
6. Melegítsük elő a sütőt kb. 200 °C-ra.
7. Tegyük egy sütőpapírral bélelt tálcára, fedjük le, és hagyjuk pihenni további 15 percig.
8. Süssük a kenyereket körülbelül 15 percig, de vigyázzunk, hogy ne süssük túl sokáig. Ezután hagyjuk kihűlni.
9. Tálalás előtt grillen vagy tábortűz fölött minden oldalát pirítsuk aranybarnára.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

400 g	Búzaliszt
20 g	Friss élesztő
3 evőkanál	Olívaolaj
0.5 teáskanál	Kristálycukor
230 ml	Langyos víz
2 teáskanál	Provence fűszerkeverék
2 teáskanál	Tengeri só, durva szemű
6 db	Fakanál