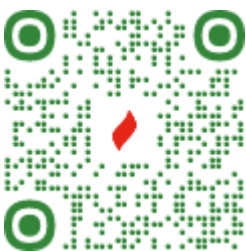




Összetevők 4 fő részére

♦ = 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



Nyáron 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.