Szárított, lágy aromás búzakovász

Aktív élesztővel és tejsavbaktériummal - azonnal felhasználható kovászpor házi kenyérsütéshez.



Kinek ajánljuk?

A szárított kovászport azoknak a házi sütőknek ajánljuk, akik azonnal felhasználható, hosszú ideig tárolható kovásszal szeretnének kenyeret sütni, külön előkészületek nélkül.

Ez a termék abban különbözik hagyományos szárított kovászainktól, hogy nem igényel feletetést, frissítést vagy külön indítást. Egyszerűen össze kell keverni a liszttel, vízzel és az esetleges további hozzávalókkal - például magvakkal -, majd már dagasztható is a tészta.

Fontos összetevői üzenet

A termék nem tartalmaz hozzáadott sütőélesztőt. A kenyér érését a kovász természetes mikrobiológiai aktivitása és a megfelelő hőmérséklet-idő arány segíti.

Alapadagolás

Lisztsúlyra számítva 5% kovászpor. Ez 1000 g liszthez 50 g kovászport jelent.

Azonnal használható	Hosszú ideig tárolható	Géphez nem ajánlott

Használat előtt

A kovászos tészta érését erősen befolyásolja a konyha hőmérséklete. Amíg kitapasztalod a saját környezetedet, kelesztés közben rendszeresen figyeld a tészta állagát, térfogatát és rugalmasságát.

Felhasználási javaslatok

Két bevált módszer: előtésztával lágyabb, közvetlen bekeveréssel karakteresebb kenyér készíthető.





1. Sütés előtésztával

Előtészta	500 g liszt + 50 g kovászpor + 375 ml víz. Dagaszd össze, majd keleszd 20-25 órán át 23-28 °C-on.
Második dagasztás	Add hozzá a maradék 500 g lisztet, 375 ml vizet és az ízlés szerinti sót.
Pihentetés	Pihentesd 2-3 órán át 23-28 °C-on.
Formázás	Oszd fel a szakajtódhoz vagy sütőformádhoz illő méretre, majd keleszd még kb. 1 órán át.
Sütés	A kenyér méretétől függően, csökkenő hőmérséklet mellett süsd készre.

Általában lágyabb, kevésbé savanykás jellegű kenyeret ad.

2. Közvetlen bekeveréssel

Alapkeverék	1000 g liszt + 50 g kovászpor + 750 ml víz + ízlés szerinti só.
Dagasztás	Dagaszd össze alaposan, amíg egységes, jól kezelhető tésztát kapsz.
Hosszú pihentetés	Pihentesd 16-20 órán át 20-25 °C-on.
Formázás	Oszd fel a szakajtódhoz vagy sütőformádhoz illő méretre, majd keleszd még kb. 1 órán át.
Sütés	A kenyér méretétől függően, csökkenő hőmérséklet mellett süsd készre.

Általában karakteresebb, mélyebb ízű kenyeret ad.

Lisztsúly	Kovászpor	Víz - kiindulásnak
500 g	25 g	kb. 375 ml
1000 g	50 g	kb. 750 ml
2000 g	100 g	kb. 1500 ml

Röviden

Lisztsúlyra számítva 5% kovászpor. A vízmennyiség lisztfüggő: ha a tészta túl lágy vagy túl feszes, kis lépésekben korrigáld. Kenyérsütő géphez nem ajánljuk.