

Köszöntünk a Lékué világában



LÉKUÉ

Készítettünk Neked egy rövid leírást, hogy a kenyérsütő használata igazán egyszerű legyen és a lehető legnagyobb örömet okozza mindenkinek!

Kicsomagolás után kérlek mosd el termékünket meleg mosószeres vízzel vagy mosogatógépben.

A Lékué kenyérsütővel mérhetsz, dagaszthatsz és süthetsz egyetlen termékben!

Sokoldalúságának köszönhetően hagyományos módon süthetsz kenyeret úgy, hogy csupán egyetlen edényt használsz, így a folyamat tisztább, valamint időt és helyet takaríthatsz meg. Részben zárt, tálként kialakított formája lehetővé teszi a gőz keringését a belsejében, így a tészta nedves marad, és megakadályozza a kenyér kiszáradását.

Az oldalsó nyílások lehetővé teszik a forró levegő áramlását, ami ropogós és aranybarna textúrát ad a kenyérnek. Élvezd a hagyományos házi kenyér ízét és illatát!

Úgy készült, hogy ellenálljon a magas sütési hőmérsékletnek a sütőben, mikrohullámú sütőben és mosogatógépben is, így minden tulajdonságát sértetlenül megőrzi, és ahányszor csak szükséges, újra felhasználható.

ÓVINTÉZKEDÉSEK:

- Javasoljuk, hogy az első használat előtt mosd el a terméket.
- Helyezd a sütő közepére.
- Ne használd a sütő grill funkcióját, mert a fűtőszálak károsíthatják a kenyérsütőt.
- Ne használd közvetlenül nyílt láng vagy hőforrás felett. Sütés után óvatosan nyisd ki, mert a bent felgyülemlett gőz égési sérüléseket okozhat.



UTASÍTÁSOK

1. Mérd ki a hozzávalókat | 2. Dagassz | 3. Hagyd kelni | 4. Süss | 5. Tálalj | 6. Éljezd a frissen sült kenyeret!

TUDDAD...?

- Ha nedvesebb kenyeret szeretnél sütni, sütés közben tegyél néhány jégkockát a sütő aljára.
- A levegősebb kenyérhez hagyd szobahőmérsékleten kelni, amíg a mérete a kétszeresére nem nő.
- Hagyd a kenyeret egy rácson kihűlni, hogy megelőzd az alja elázását és megpuhulását.
- A természetes összetevők kiválasztása javítja a kenyér ízét és minőségét.

Receptek:

A receptek a 0,6l űrtartalmú kenyérsütőhöz vannak igazítva. Amennyiben a 0,3 l-es sütőt választottad úgy vagy sütsd két kenyérsütőben vagy felezd az adagokat.

MAGVAS KENYÉR

HOZZÁVALÓK

- 250 g búzaliszt
- 165 ml víz
- 5 g só
- 5 g friss élesztő vagy 2 g szárított
- 10 g szezám
- 10 g sötét lenmag
- 10 g napraforgómag
- 10 g köles

- 5 g mák
- 50 ml víz

A héjhoz: 10 g szezámag · 10 g sötét lenmag · 10 g napraforgómag · 10 g köles · 5 g mák · 50 ml víz

ELKÉSZÍTÉS:

Keverje össze a magvakat egy tálban, és oszlassa el őket egy tepsiben. Tegye a tepsit a magvakkal a sütőbe 5 percre 180 °C hőmérsékleten, amíg aranybarnák nem lesznek. Ezután tegye a magvakat egy tálba, nedvesítse meg 50 ml vízzel, és hagyja kihűlni a hűtőszekrényben. A tészta elkészítéséhez keverje össze a vizet és a lisztet, majd dagassza meg. Hagyja pihenni 30 percig szobahőmérsékleten, majd adja hozzá a kevés meleg vízben feloldott friss élesztőt vagy sütőport és a sót. Amikor a tészta majdnem megdagadt, adja hozzá a magvakat, és dagassza addig, amíg egyenletesen el nem oszlanak. Takarja le a kenyérsütő formát egy konyharuhával, és hagyja a tésztát két órán át pihenni. Szórja a díszítéshez félretett magvakat egy tányérra, enyhén nedvesítse meg a tészta tetejét, és forgassa bele a magvakba úgy, hogy rátapadjanak. Miután a tésztát bevonta, hagyja pihenni egy órán át. Ezután zárja le a kenyérsütő formát, és süsse az előmelegített sütőben 25-30 percig 220 °C hőmérsékleten. Sütés után hagyja a kenyeret egy rácson kihűlni.

BRIÓS KENYÉR**HOZZÁVALÓK**

- 250 g liszt
- 100 ml víz
- 8 g friss élesztő vagy 4 g szárított
- 20 g cukor
- 64 ml tej
- 43 g szobahőmérsékletű vaj
- 1 tojás
- 5 g só

ELKÉSZÍTÉS:

Dagassza össze az összes hozzávalót a vaj kivételével a kenyérsütő formában, amíg kemény tésztát nem kap. Adja hozzá a vajat, és dagassza újra. Hagyja a tésztát konyharuhával letakarva 2 órán át pihenni, hogy ne száradjon ki, majd formázzon belőle cipót. Verjen fel 1 tojást, és kenje meg vele a tésztát. Tegye félre, és hagyja pihenni másfél órán át szobahőmérsékleten. Ezután kenje meg ismét a kenyér felületét tojással. Miután a tésztát megkenste tojással, melegítse elő a sütőt 180 °C-ra, vágjon be párat egy ollóval a kenyér felületén, és tegye a zárt kenyérsütő formát a sütőbe 30-45 percre, amíg a kenyér felülete aranybarna nem lesz. Végül hagyja a kenyeret egy rácson kihűlni.

GYORS, DAGASZTÁS NÉLKÜLI KENYÉR**HOZZÁVALÓK**

- 3 g gluténmentes szárított élesztő
- 150 ml víz
- 3 g só
- 200 g gluténmentes kenyérkeverék vagy búzaliszt

ELKÉSZÍTÉS:

Tegye az élesztőt, a sót és a meleg vizet a kenyérsütő formába. Keverje jól össze, amíg fel nem oldódik. Ezután adja hozzá a lisztet és a keveréket, és dagasztás nélkül keverje simára. Zárja le a kenyérsütő formát, és tegye félre 1 órára szobahőmérsékleten, vagy 10 órára a hűtőszekrénybe. Pihentetés után süsse a mikrohullámú sütőben teljes teljesítményen 3 percig zárt kenyérsütő formában. Ropogósabb kenyérhez süsse a sütőben, amíg aranybarna nem lesz.

KÖNNYEN ELKÉSZÍTHETŐ, DAGASZTÁS NÉLKÜLI KENYÉR

HOZZÁVALÓK

- 400 g búzaliszt
- 360 ml víz
- 20 ml olívaolaj
- 4 g só
- 5 g élesztő

(A búzaliszt egy része helyettesíthető teljes kiőrlésű liszttel, teljes kiőrlésű búzaliszttel, rozsliszttel, tönkölyliszttel stb.)

ELKÉSZÍTÉS:

Öntse az összes hozzávalót a kenyérsütő formába. Keverje össze az egészet egy spatulával. Zárja le a kenyérsütő formát, és takarja le egy konyharuhával vagy műanyag fóliával. Tegye félre kelni, lehetőleg egy éjszakán át (A tésztának legalább 6-8 órát kell pihennie szobahőmérsékleten). Ezt követően süssse az előmelegített sütőben 40 percig 220 °C hőmérsékleten. Vegye ki a kenyeret a formából, és fordítsa meg. Süssse tovább körülbelül 10 percig úgy, hogy a cipő alja nézzen felfelé. Amikor a kenyér elkészült, megkopogtatva kongó hangot kell adnia.

RUSZTIKUS KUKORICAKENYÉR

HOZZÁVALÓK

- 200 g gluténmentes kenyérkeverék
- 170 ml víz
- 50 g kukoricaliszt
- 5 g só
- 3 g gluténmentes szárított élesztő

ELKÉSZÍTÉS:

Tegye az összes hozzávalót a kenyérsütő formába, és dagassza addig, amíg a tészta sima, egyenletes és rugalmas nem lesz. Tegye félre szobahőmérsékleten 1 órára, egy konyharuhával letakarva, hogy ne száradjon ki. A pihentetés után formázza a tésztát kissé ovális alakúra. Tegye félre 30 percre, majd formázza meg a végső bagett formájára. Tegye ismét félre, és hagyja a tésztát kelni további egy óra 30 percig. Ezután zárja le a kenyérsütő formát, és süssse a 200-220 °C-ra előmelegített sütőben 25-30 percig. Sütés után hagyja a kenyeret egy rácson kihűlni.

TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR

HOZZÁVALÓK

- 200 g teljes kiőrlésű búzaliszt
- 50 g búzaliszt
- 165 ml víz
- 5 g só
- 5 g friss élesztő vagy 3 g kenyérhez való sütőpor

ELKÉSZÍTÉS:

Tegye az összes hozzávalót a kenyérsütő formába, és dagassza addig, amíg homogén, egyenletes és rugalmas tésztát nem kap. Hagyja pihenni a kenyérsütő formában szobahőmérsékleten másfél órán át, konyharuhával letakarva, hogy ne száradjon ki. A pihentetés után formázzon belőle bagettet vagy cipót, és hagyja pihenni további 45 percig. Ezután zárja le a kenyérsütő formát, és süssse az előmelegített sütőben 25-30 percig 220 °C hőmérsékleten. Sütés után hagyja a kenyeret egy rácson kihűlni.