

„Szegedi“ kenyér (teljes kiőrlésű, tangzhong) (kb. kétszer 60 dkg)

Hozzávalók:

30+ 4 dkg búza finomliszt
(BL-55),
30 dkg teljes kiőrlésű búzaliszt
(BTKL)
kb. 2,5 dkg teljes kiőrlésű rozsliszt,
(egy evőkanál) (RTKL)
4 evőkanál olaj (+ kb. 1 evőkanál az edényhez),
5 dl langyos víz (3 + 2 dl),
2 teáskanál só,
1 - 1,5 dkg élesztő
(pl. 5 dkg-os csomag 1/4-a), vagy
(kb. 1 csomag instant élesztő),
a „tésztadoktor” (lásd lent!).



Elkészítés:

Előző este (vagy pár órával korábban [kb. 2,5 óra])

Az élesztőt (bármelyik) feloldjuk 3 dl kézmeleg vízben egy kanál liszttel.
A többféle lisztet (a 4 dkg kivételével) és a sót összekeverjük.
Hozzá adjuk a kézmelegre hűlt/hűtött „tésztadoktor”, az olajat majd az élesztős vizet.
Alaposan kidagasztjuk (robot-géppel kb. 5-10 perc, kézzel kb. 20-30 perc!).
Egy nagyon vékonyan (!) olajozott edénybe áttesszük és lefedve órákig (éjszaka) kelesztjük

Másnap reggel (vagy pár [kb. 2,5] óra múlva)

Előkészítünk egy tepsit, rá sütőpapírt helyezünk, melyet vékonyan megszórunk liszttel.
A tésztát alaposan átgyúrjuk, két hosszúkás henger- (vagy kalács-) formára formázzuk.
A tepsire rakás után vékonyan belisztezzük, letakarjuk egy konyharuhával és kb. egy óra
hosszat utókelesztjük.

A sütőt előmelegítjük 250 °C-ra (a sütő legmagasabb hőfokára!).
A kenyéren hosszában egy vágást csinálunk éles késsel kb. 2-3 cm mélyen, hogy ne az oldala
repedjen ki sülés közben.
A kenyeret spricceljük (kenjük) meg kevés vízzel.
A kenyeret a sütőben 250 °C-fokon 5 (!) percig (alacsonyabb hőmérsékleten hosszabb ideig),
- amíg halvány színe nem lesz - , majd 180 °C-on még 45 percig sütjük
A sütő kikapcsolása előtt (óvatosan!) kopogtassuk meg a kenyér alját, ha kong kész (a fenti
hőfokok mellett garantált), ha nem tegyük vissza pár percre.
A sütőből kivéve egy rácson hagyjuk kihűlni.

„Tésztadoktor” (Tangzhong), vagy vizes rántás:

A 4 dkg lisztet és 2 dl vizet csomómentesre összekeverünk, majd vastag falú edényben,
alacsony hőfokon elkezdjük kevergetni. Mikor a "paszta" eléri a 65 fokot kész, illetve (ha
nincs hőmérőnk), ahogy egyre melegebb, egyre "zseléesebb" lesz az állaga, amikor a keverés
nyomán a fakanál szétnyitja a pasztát és kis csíkokat húz maga után akkor jó.

Sokszorosán kipróbált, bevált recept.