



Kemencében sült szőlőmaglisztes lepény

Hozzávalók

- 0,5 dl Bock Kékszőlőmag Olaj
- 1 evőkanál Bock Kékszőlőmag Mikroőrlemény (továbbiakban: szőlőmagliszt)
- 1 kg kenyérliszt
- 5 dkg élesztő
- langyos víz
- 1 evőkanál cukor
- 1 ½ evőkanál só

Elkészítés:

1. Élesztő felfuttatása: A cukrot összekeverjük a kevés langyos vízzel, belemorzsoljuk az élesztőt és hagyjuk 5-6 percen keresztül felfutni.
2. Tészta: Mélyebb tálba tesszük a szobahőmérsékletű lisztet és kisebb mélyedést készítünk bele. Hozzáadjuk a kenyérliszthez a szőlőmaglisztet, a szőlőmagolajat, a felfuttatott élesztőt és a sót. Langyos víz hozzáadásával a galuska sűrűségű tésztát homogénre keverjük (nem kell nagyon dagasztani). Letakarjuk és hagyjuk kelni kb. 40 percet.
3. Sütés: A megkelt tésztát szilikonlapra tesszük és 1-1 ½ cm vastagra szétnyomkodjuk vizes kézzel. Előmelegített (légkeveréses sütőben: 220-250°C-on, gáz vagy villany sütőben: 200-220°C-on) sütőben 25-35 perc alatt aranybarnára sütjük, majd hagyjuk kihűlni.
4. Tálalás: Két ujjnyi vastag darabkákra vágjuk, kenyérkosárban tesszük az asztalra. Szőlőmagolajba tunkolva, saláták mellé kitűnő előétel.

