

Kelt tészta

Kovász elkészítése: 250 ml tejet 2 kiskanál cukorral melegítse fel 40 C fokra, adjon hozzá 30 g friss élesztőt és hagyja röviden futni, hogy kialakuljon a kovász.

Tészta elkészítése: A kovászt öntse át tálba, adjon hozzá 0,5 kg simalisztet, 125 ml olajat, csipetnyi sót és lassan keverje át fakanállal.

Keverés: A tálát az elkészített keverékkel zárja le a légmentesen záró fedővel (győződjön meg róla, hogy az egész területen megfelelően helyezte fel), állítsa fel az állványt a zselés melegítővel, fogja meg az állvány markolatát és a tál szélét mindkét kezével, és kb. 2 percig intenzíven rázza minden oldalra, míg a tészta nem válik szét néhány darabra. A tálát nyissa ki és a tésztát nyomja össze egy darabba.

Kelesztés: A légmentesen záró fedő közepét nyomja át lefelé, helyezze a tálra az elkészített tésztával (győződjön meg róla, hogy jól helyezte fel az egész területen) és hagyja az állványban a zselés melegítővel kelni szobahőmérsékleten. A légmentesen záró fedőnek és a zselés melegítőnek köszönhetően a tészta kétszer gyorsabban kel meg, **a kelés idejét nem kell felvigyázni, a teljes kelést követően a fedő a tálon láthatóan megemelkedik.**

Jó ötlet: A kelesztő tálban egyszerre kétszer több tésztát tud elkészíteni.