

Rusztikus kenyér recept

Hozzávalók:

- 2,5 dl víz
- 20 dkg házikenyér liszt,
- 2 evőkanál almarost
- 1,5 dkg élesztő
- 1 mokkáskanál só,
- 1 evőkanál olaj, /diónyi margarin/,
- 2 evőkanál szezám- és lenmag keverék
- kukoricaliszt, és kukoricadara

Hagyományos sütőben is elkészíthető. A tészta hozzávalóit a kukoricaliszt és a kukoricadara kivételével összekeverjük. A nyújtódeszkát megszórjuk kukoricadarával és kukoricaliszttel, majd a tésztát átforgatjuk a keveréken, és behelyezzük a cipó kelesztőtálba (Mi ilyet használtunk: <http://cookori.com/Tescoma-Cipo-keleszto-tal-2-reszes>). Duplájára kelesztjük, majd 180C-on készre sütjük.