Nuo to laiko kai susidėjau su (w) mano gyvenimas smarkiai palengvėjo (+) gaunu skaniai pavalgyt ir visa kita :V nu ir tarp to viso kito sužinojau nemažai moteriškų paslapčių (jau sulaukiau grasinimų mano atžvilgiu, tipo kažkas kažkur užlinks :D) Tai va, taip sužinojau ir kaip skaniai duoną išsikept. Receptukas paprastas kaip dvi kapeikos, o padaryt lengva kaip.. (+)

Mums reikės:

1. 500g miltų (mes dėjom perpus kvietinių ir ruginių miltų, grūdas maltas visas, nesijoti)
2. 100g rudojo (nebutinai) cukraus
3. 1 arbatinį šaukštelį druskos
4. 0,5l šilto vandens
5. 3 šaukštai raugo (pastarojo mes irgi gavom pa blatu, nors jo galima ir pačiam pasidaryt)
6. sėklų, riešutų pagal skonį, mes dedam saulėgražų ir linų sėmenų.

Supilam viską iki raugo bliūdan ir kruopščiai išmaišom. Tada sudedam raugą ir vėl permaišom. Tada, kad turėtumėm raugo kitam kartui, *vėl* ***nusigriebiam tuos tris šaukštus*** tešlos ir paslepiam šaldytuve.

Raugas tai ta pati tešla tik kad pastovėjusi keletą dienų šiltai kol susiformuoja daugiau rūgimo bacilų.

Dabar galim pribert saulėgražų ar kitų sėklų, o galima ir nepribert :V kaip kam patinka :)

Imam kepimo skardelę ir ištepam sviestu. To reikia kad vėliau duonytė lengvai išsiimtų iš formos (+) supilam tešlos marmalą ir uždengiam rankšluostėliu. Paliekam 8h kambario t kad tešla

iškiltų. Jei norit porėtesnės duonytės, paliekam kilti ilgesniam laikui :)

Kepti 200 laipsnių t 1:20h (pagal senobinį latvių receptą), nors mes kepam valandą su trupučiu :)

Tiesa, kepti geriau elektrinėje orkaitėje ar krosnelėje, nes dujinėj sunkiau palaikyt stabilią temperatūrą, nors ir atrodo kad termometras rodo gerai, bet taip nėra arba man nepasitaikė gera dujinė orkaitė :V

Nepatikėsit, bet šlamščiu šitą duonytę be nieko, labai skani gaunasi (j)

Ačiū Lygai ir Valdui ;)

p.s. tam kad duona gerai išsikeltų, maišant tešlą ją reikia su šaukštu perplakt kad prosisotintų deguonies, tada visada puikiausiai išsikels ;)

{jcomments on}