

Mielinė duona su sausomis mielėmis

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta duonos kepinius

1 porcija



Vidutinio sudėtingumo

iki 100 Min.



Sudėtis:

Mielinei tešlai reikia:

- 1 vnt. kiaušinių (vidutinio dydžio)
- 200 ml pieno (3,5 % riebumo)
- 1 pak. Dr. Oetker mielių (sausų, 7 g)
- 840 ml miltų (500g)
- 80 g cukraus
- 80 g sviesto (tirpinto)
- druskos

Reikmenys:

Dubuo, prikaistuvis, virtuvinis rankšluostis, kepimo popieriumi išklota skarda, konditerinis teptukas

1 Paruošimas:

Ruošiant tešlą, atskirkite kiaušinio trynį nuo baltymo. Prikaistuvyje pašildykite pieną. Sumaišykite mieles, miltus, pieną, cukrų, kiaušinio trynį, sviestą ir druską bei minkykite elastingą tešlą, kol paviršius taps lygus ir nebelips prie rankų. Padėkite tešlą į švarų dubenį, uždenkite virtuviniu rankšluosčiu ir palikite maždaug valandai 30-35°C temperatūroje pakilti, kol tešla padvigubės.

- 2 Dar kartą suminkykite tešlą ir suformuokite apvalų kepaliuką. Įkaitinkite orkaitę (kepimas iš viršaus ir apačios: 180°C, su ventilatoriumi: 155°C). Padėkite duoną į kepimo popieriumi išklotą skardą ir peiliu padarykite maždaug 5 mm gylio X formos įpjovas. Patepkite kiaušinio baltymu ir kepkite maždaug 30 minučių.

Patarimai ir gudrybės

- Jei norite lengvesnio kepinio, taip pat galite naudoti raugą, įmaišydami šviežias mieles, pieną, cukrų ir šiek tiek miltų.