

Gluten-free products

— Old —

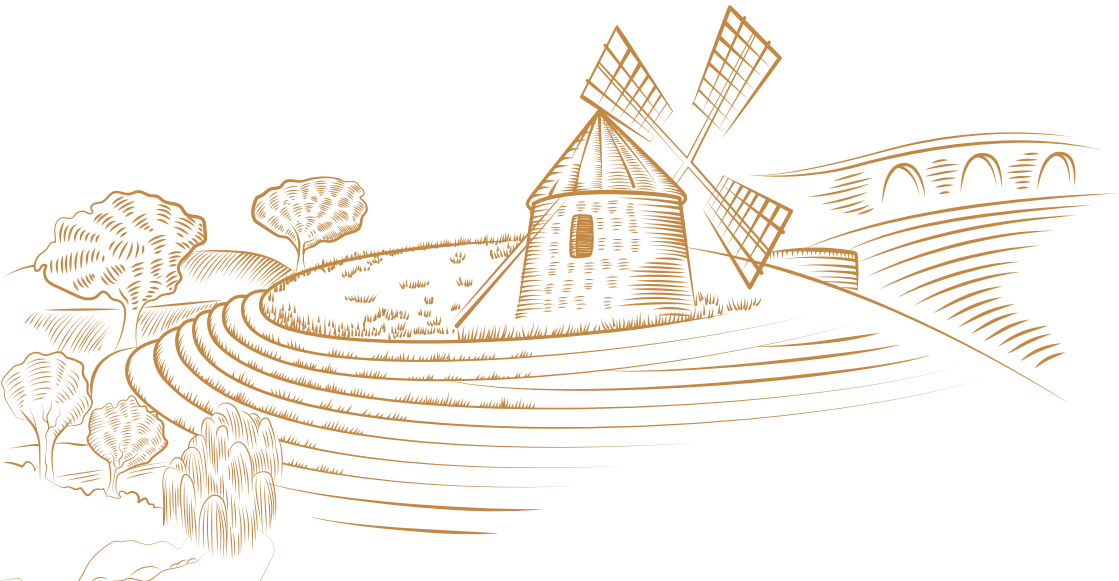
MILLERS'

EST. 2014

— ◊ —

Old Millers'
Receptfüzet

— ◊ —



Sütési tippek az Öreg Millertől:

- A még ropogósabb héj eléréséhez ne csak a sütőt, hanem a sütőlemezt is melegítsük elől! Ha szabadon vetett kenyeret készítünk, használhatunk jénai tálat vagy pizzakövet is, a kenyérünk sokkal szebb lesz!
- Tovább puhíthatjuk a kenyértésztát, ha gőzben sütjük! Tegyünk néhány dl vizet a forró sütőbe a kenyér mellé, vagy spricceljünk a forró sütőbe hideg vizet, és csukjuk a sütőajtót a kenyérre!
- Tedd egyedivé kenyereid, péksüteményeid! Kelesztés előtt egy éles, vékony pengéjű késsel vágjunk tetszőleges vonalakat a tésztába! Ha lisztezett vagy maggal szórt héjat szeretnénk, vágás előtt szórjuk meg liszttel vagy magvakkal a tészta tetejét!
- Tedd különlegessé kenyeredet! Adj egy kis hagymát, baconot, zúzott fokhagymát vagy szárított paradicsomot a nyers tésztához!
- Ha hideg vízzel készítjük a kenyeret, lassíthatjuk a kelesztési időt, így meleg nyári napokon sem kel szét a tészta! A kelesztési hőmérséklet nagyon fontos. Ha túl hideg van a tészta nem kel meg, ha túl meleg van a tészta szétkel. 30-40 °C az ideális kelesztési hőmérséklet!
- Ne hagyjuk, hogy a tészta teteje a kelesztés alatt kiszáradjon! Ha kiszárad, nehezen kel meg a tészta, és a teteje vastaggyá, keménnyé válik!
- Fontos, hogy a vizet mindig pontosan mérjük! Egy ml víz súlya éppen egy gramm, ezért a legjobb, ha a vizet is grammban mérjük ki!
 - Az élesztőt mindig tartsuk távol a sótól, mert ha közvetlenül találkoznak, az élesztő nem fejti ki hatását!



SMART MILLER

SMART FORMAKENYÉR

Hozzávalók:

- 250 g Smart Miller liszt • 250 g langyos víz • 7 g cukor
- 10 g friss élesztő • 4 g Old Millers' psyllium • 8 g só • 20 ml olaj

Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. Mérjük ki a vizet egy mérőedénybe, tegyük hozzá a cukrot, és morzsoljuk bele az élesztőt. Amíg az élesztő felfut, pontosan mérjük ki a száraz összetevőket egy mély tálba. Adjuk hozzá az olajat, majd a felfutott élesztős vizet, és alaposan keverjük össze. A masszát kiolajozott kenyérformába tegyük, vizes kanállal simítsuk el, majd kenjük meg olajjal a tetejét. Kb. 30 percig meleg helyen kelesszük. Miután a tészta elérte a forma peremét, vagy a kétszeresére nőtt, ismét kenjük meg olajjal a tetejét, és 200 °C-on 30 perc alatt süssük aranybarnára a kenyeret.

SMART GOFFRI

Hozzávalók:

- 300 g Smart Miller liszt • 250 g langyos tej • 3 tojás
- 80 g margarin • 60 g cukor • 10 g vaníliás cukor • 6 g sütőpor

A vajat a cukorral, a vaníliás cukorral és tojássárgájával habosra keverjük. A sütőport a liszthez adjuk, majd a lisztet és a langyos tejet váltakozva adagoljuk a masszához. A tojásfehérjét kemény habbá verjük és elkeverjük a tésztában, majd goffrisütőben készre sütjük.

SMART PALACSINTA

Hozzávalók:

- 250 g Smart Miller liszt • 2 tojás • 25 g cukor • 50 g olaj
- szénsavas ásványvíz • csipet só

A hozzávalókat egy tálban összekeverjük, és annyi szénsavas vizet öntünk hozzá, hogy egy közepes sűrűségű, folyékony tésztát kapjunk. Enyhén olajos palacsintasütőben mindkét oldalát aranybarnára sütjük.



OLD MILLERS'

OLD MILLERS' RUSZTIKUS CIPÓ

Hozzávalók:

- 250 g Old Millers' liszt
- 230 g langyos víz
- 10 g friss élesztő
- 7 g cukor
- 4 g Old Millers' psyllium rost
- 20 ml olaj
- 8 g só

Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. Mérjük ki a vizet egy mérőedénybe, tegyük hozzá a cukrot, és morzsoljuk bele az élesztőt. Amíg az élesztő felfut, pontosan mérjük ki a száraz összetevőket egy mély tálba. Adjuk hozzá az olajat, majd a felfutott élesztős vizet, és alaposan keverjük össze. Helyezzük a tésztát egy jól lisztezett felületre, és dolgozzuk simára. Formázzuk a kívánt alakúra, és olajozzuk meg a tetejét. Meleg helyen kelesztjük kb. 25-30 percig. Mikor kétszeresére kelt, még egyszer olajozzuk meg, vágjuk be a tetejét, és 200 °C-os sütőben kb. 25-30 perc alatt süssük aranybarnára. Miután elkészült a cipó, rácson hagyjuk kihűlni.



PISKÓTATEKERCS

Hozzávalók:

- 6 tojás
- 120 g cukor
- 120 g Old Millers liszt
- 5 g sütőpor

A tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét felverjük, a sárgáját a cukorral elkeverjük. A kemény fehérjehabhoz hozzáadjuk a cukros sárgáját és a lisztet. Óvatosan elkeverjük. Sütőpapírral bélelt lemezen, 160 °C-on 15-20 percen át sütjük. Nedves konyharuhával vagy sütőpapírral feltekerjük. Picit hűlni hagyjuk, majd a töltelékkel megkenjük és visszatekerjük.

MEGGYES KOCKA

Hozzávalók:

- 6 tojás
- 120 g cukor
- 120 g Old Millers' liszt
- 200 g meggy

A tojásokat szétválasztjuk, 60g cukor kerül a fehérjébe, 60g a sárgájába, a fehérjét kemény habbá verjük, majd a sárgáját is, a kettőt óvatosan összekeverjük, végül pedig hozzátesszük a lisztet. A masszát sütőpapírral bélelt tepsibe öntjük, a tetejét megszórjuk gyümölcscsel, és 180 °C-on készre sütjük.



OLD MILLERS' PASTRY MIX

KAKAÓS CSIGA

Hozzávalók:

- 500 g Old Millers' Pastry Mix süteményliszt
- 230 g víz
- 100 g cukor
- 20 g élesztő
- 2 tojás
- 100 g margarin
- 20 g vaníliás cukor
- 10 g sütőpor
- 2 g só
- a töltelékhez: • 60 g cukor • 30 g kakaópor.

A lisztkeveréket a margarinnal elmorzsoljuk, a közepébe mélyedést készítünk, amibe beleöntjük a cukrot, a vaníliás cukrot, az élesztőt, a tojást, a vizet és jól összegyúrjuk a masszát. Néhány percig állni hagyjuk, majd nyújtódeszkán kinyújtjuk, és olvasztott margarinnal megkenjük. A kakaóporból és cukorból készült töltelékkel megszórjuk, feltekerjük, és egyenlő részekre vágjuk. A csigákat sütőlemezre helyezük, tojással megkenjük és 160-170°C-on 20 perc alatt készre sütjük. A kihűlt termék tetejét porcukorral megszórjuk.



KALÁCS

Hozzávalók:

- 250 g Old Millers' Pastry Mix süteményliszt
- 150 g víz
- 1 tojás
- 40 g cukor
- 40 g vaníliás cukor
- 50 g olvasztott margarin
- 15 g élesztő
- egy csipet só

A margarint langyosra megolvasztjuk. Az élesztőt langyos vízben a cukorral felfuttatjuk, majd hozzáadjuk a többi hozzávalót, utolsóként a csipet só. A robotgép dagasztókarjával csomómentesre keverjük. A kész tésztát formába tesszük, 30-40 percig meleg helyen kelesztjük, a tetejét olvasztott margarinnal megkenjük, majd 140 °C-on 50 perc alatt készre sütjük. Ha márvány kalácsot szeretnénk, az összegyúrt tésztát kettéosztjuk, az egyik félhez 7g kakaóport adunk, és átggyúrás után a két felet egymás mellé téve kelesztjük, majd sütjük ki a tésztát. Kalácsunkat aszalt gyümölcscsel, csokoládédarabokkal is ízesíthetjük.



POGÁCSA

Hozzávalók:

- 500 g Old Millers' Pastry Mix süteményliszt
- 250 g margarin
- 2 tojás
- 20 g élesztő
- 2 dl tejföl
- 1 dl tej
- 35 g só
- 10 g cukor
- a pogácsa tetejére 1 tojás

Az élesztőt langyos tejben a cukorral felfuttatjuk. A lisztet a margarinnal elmorzsoljuk, majd hozzáadjuk a felfutott élesztőt és a többi hozzávalót. A tésztát keményre gyúrjuk, majd fél órát pihentetjük. Ezután a tésztát ujjnyi vastagra nyújtjuk, tetejét bevagdossuk, tojással megkenjük, és kiszaggatjuk. A kiszaggatott pogácsákat sütés előtt 10 percig a sütőlemezre pihentetjük, majd előmelegített sütőben 175 °C-on 20-25 percig sütjük.

CHEF MILLER

süritéshez, levesekhez, krémekhez,
mártásokhoz, panirózashoz

BESAMEL MÁRTÁS

Hozzávalók:

- 50 g Chef Miller liszt
- 50 g vaj
- 3x3 dl hideg tej
- só
- bors
- szerecsendió

50g vajat közepes lángon felolvasztunk, majd amikor sercegni kezd, hozzáteszünk 50g Chef Miller lisztet és két-három perc alatt lepirítjuk. Ezután 3 dl hideg tejet adunk hozzá, majd folyamatos kevergetés mellett megvárjuk míg besűrűsödik. Ekkor hozzáadunk újabb 3 dl tejet, ismét forrásig kevergetjük, végül az utolsó 3 dl tejet is hozzáöntjük és felforraljuk a mártást. Ízlés szerint sózzuk, borsozzuk és frissen reszelt szerecsendiót adunk hozzá.



OLD MILLERS' ORIGINAL BREAD MIX

ROPOGÓS

Hozzávalók:

- 250 g Old Millers' Original
- 250 g langyos víz
- 8 g friss élesztő
- 8 g cukor
- 20 ml olaj
- 8 g só

Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. Mérjük ki a vizet egy mérőedénybe, tegyük hozzá a cukrot, és morzsoljuk bele az élesztőt. Amíg az élesztő felfut, pontosan mérjük ki a száraz összetevőket egy mély tálba. Adjuk hozzá az olajat, majd a felfutott élesztős vizet, és alaposan keverjük össze. Néhány perc múlva a tészta kezd összeállni, és egyre jobban elválik az edény falától. Egy kellemesen puha, jól formázható tésztát kapunk. Ekkor helyezük a tésztát egy jól lisztezett felületre, dolgozzuk simára, és formázzuk a kívánt formára, vagy egyszerűen keverjük csomómentesre és simítsuk egy kenyérformába. Olajozzuk meg a tészta tetejét. Meleg helyen kelesszük kb. 25-30 percig. Mikor kétszeresére kelt, még egyszer enyhén olajozzuk meg a tetejét, és 200 °C-os sütőben kb. 25-30 perc alatt süssük aranybarnára. Miután elkészült, a forró Ropogóst vízzel egyszer meglocsoljuk, és rácson hagyjuk kihűlni.



OLD MILLERS' ORIGINAL MULTI-SEED BREAD MIX

BARNA MAGVAS ROPOGÓS

Hozzávalók:

- 250 g Old Millers' Original Multi-Seed Bread Mix
- 250 g langyos víz
- 8 g friss élesztő
- 8 g cukor
- 20 ml olaj
- 8 g só

Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. Mérjük ki a vizet egy mérőedénybe, tegyük hozzá a cukrot, és morzsoljuk bele az élesztőt. Amíg az élesztő felfut, pontosan mérjük ki a száraz összetevőket egy mély tálba. Adjuk hozzá az olajat, majd a felfutott élesztős vizet, és alaposan keverjük össze. Néhány perc múlva a tészta kezd összeállni, és egyre jobban elválik az edény falától. Ekkor helyezük a tésztát egy jól lisztezett felületre, dolgozzuk simára, és formázzuk a kívánt formára, vagy egyszerűen keverjük csomómentesre és simítsuk egy kenyérformába. Olajozzuk meg a tészta tetejét. Meleg helyen kelesszük kb. 25-30 percig. Mikor kétszeresére kelt, még egyszer enyhén olajozzuk meg a tetejét, és 200 °C-os sütőben kb. 25-30 perc alatt süssük aranybarnára. Miután elkészült, a forró Ropogóst vízzel egyszer meglocsoljuk, és rácson hagyjuk kihűlni.



Egészséges gluténmentes
kenyérre vágyasz?
Készíts Old Millers' Barna
Kenyeret otthon, gyorsan
és egyszerűen!



OLD MILLERS' ORIGINAL MAESTRO

VEKNI, BAGETT

Hozzávalók:

- 250 g Old Millers' Original Maestro • 250 g langyos víz
- 10 g friss élesztő • 10 g cukor • 20 ml olaj • 8 g só

Melegítsük elő a sütőt 200 °C-ra. Mérjük ki a vizet egy mérőedénybe, tegyük hozzá a cukrot, és morzsoljuk bele az élesztőt. Amíg az élesztő felfut, pontosan mérjük ki a száraz összetevőket egy mély tálba. Adjuk hozzá az olajat, majd a felfutott élesztős vizet, és alaposan keverjük össze. Néhány perc múlva a tészta kezd összeállni, és egyre jobban elválik az edény falától. Egy kellemesen puha, jól formázható tésztát kapunk. Ekkor helyezzük a tésztát egy jól lisztezett felületre, dolgozzuk simára, és formázzuk a kívánt vekni, cipő, zsemle, vagy bagett formára. Olajozzuk meg a tészta tetejét. Meleg helyen kelesszük kb. 25–30 percig. Mikor kétszeresére kelt, még egyszer enyhén olajozzuk meg a tetejét, és 200 °C-os sütőben kb. 25–30 perc alatt süssük aranybarnára. Miután elkészült, a forró veknit vízzel egyszer meglocsoljuk, és rácson hagyjuk kihűlni.



PIZZA

Hozzávalók két pizzához:

- 250 g Old Millers' Original Maestro • 250 g langyos víz • 10 g friss élesztő
- 10 g cukor • 20 ml olaj • 8 g só

Készítsük el a vekni tésztáját. Vegyük ketté a tésztát és formázzunk két házagmentes sima felületű cipőt. A cipő közepétől kifelé haladva vékonyítsuk kezünkkel a kívánt vastagságúra a tésztát, ügyelve, hogy a szélét ne nyomjuk össze, így a pizza széle puha és ropogós lesz! Formázás után meleg helyen pihentessük a tésztát 10 percig, majd paradicsomos-bazsalikomos, vagy fokhagymás-tejfölös szósszal kenjük be a kivékonyított tésztát, és a kedvenc feltétünkkel és sok sajttal megrakva 230–250 °C-ra előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt süssük készre.



Gluten-free products

— Old —

MILLERS'

EST. 2014

Budapest XIII. ker. Vág u. 9.

30/556-0957

Békéscsaba, Lázár u 3.

30/966-8565

Debrecen, Bethlen Gábor u 10-12.

30/557-0817

Miskolc, Mártírok u. 1.

46/415-688

Szeged, Tavasz u 11/a

30/557-1217

Veszprém, Mindszenty u 7.

30/557-0779

www.oldmillers.com

