



HANDFILTER

Für einen von Hand gebrühten Filterkaffee brauchst du:

- Einen Filteraufsatz mit passendem Papierfilter
- ein Gefäß, das den gebrühten Kaffee auffängt (Tasse, Kanne)
- einen Wasserkessel
- (selbst)gemahlene Kaffeebohnen im richtigen Mahlgrad
- dein optimales Brühwasser

1. Filter mit 93°– 96° heißem Wasser benetzen
2. 20 g Kaffeemehl, Mahlgrad Filter (mittelfein)
3. Kaffeemehl ebenen
4. 80 ml Wasser langsam eingießen
5. Komplettes Mehl benetzen
6. Ordentlich umrühren, inklusive unterem Kaffee – alles soll nass sein!
7. Bei 0:30 Minuten beginnen, weitere 120 ml zu gießen
8. Langsam, stetig, kreisend, in der Höhe gleichbleibend
9. Warten, bis der erste Schwung Wasser fast abgelaufen ist
10. Restliche 100 ml aufgießen, bis 300 ml erreicht sind
11. Nachdem das Wasser komplett abgelaufen ist, den Kaffee mehrfach umrühren oder schwenken, damit er mit Luft in Berührung kommt

Viel Spaß!