

Stempelkande opskrift

Kaffeteriets opskrift på stempelkande kaffe.

Se mere på vores blog på kaffeteriet.dk



**Ingredienser
til 4 kopper**



5 dl vand



28 gram kaffe



Kværnet grov

1 Hæld 28 gram grovkværnet kaffe i stempelkanden.



2 Hæld 5 dl vand (93-96 grader) på kaffen i stempelkanden.



3 Sæt stopuret i gang. Kaffen skal trække i ca. 3 ½ minut. Kaffen skal lægge sig i toppen.



4 Når tiden er gået bryder du overfladen med en spiseske. Rør rundt et par gange og lad kaffen synke til bunds.



5 Fjern grums og det hvide "skum" i vandoverfladen med to spiseskeer. Skummet er bittert.



6 Sæt filter og låg på og pres ned indtil du når bunden. Du kan nu nyde din kaffe.



Har du spørgsmål til denne opskrift, så er du velkommen til at skrive til os på Facebook eller på mail@kaffeteriet.dk

Lavet med ❤️ & ☕ af kaffeteriet.dk