

Opskrift til den perfekte stempelkaffe



Sådan laver du den perfekte stempelkaffe

1. Fyld vand på elkedlen og start den op.
2. Dernæst begynder du at kværne kaffebønnerne, så de er grovmalet, og efterfølgende måler du af og fylder 60 gram i din stempelkande.
3. Nu har elkedlen stået lidt og kølet af, så temperaturen på vandet er ca. 96 grader. Du hælder lidt vand i stempelkanden, så kaffen er dækket og rører så kaffen rundt med en ske. Dernæst fylder du stempelkanden helt op med vand ca. til stålremmen af din stempelkande, eller det som svarer til 1 liter vand.
4. Nu sættes uret i gang og kaffen skal trække i ca. 4 min, så kaffen har lagt sig i toppen.
5. Når tiden er gået, tager du en ske og rører forsigtigt rundt i overfladen indtil kaffen synker til bunds. Dernæst fjernes skum fra overfladen.
6. Sæt låget på stempelkanden og pres stemplet så langt ned du kan. Nu kan du nyde din kaffe ☺



- **Altid friskristet kaffe fra eget risteri**

Det skal du bruge før du går i gang:

1 liter kogende vand



60 gram grovmalet kaffe



Ur



Har du nogen spørgsmål til guiden eller ønsker du rådgivning om hvilke kaffebønner der passer til din stempelkande.

Så gå ind på vores shop www.Dinluktus.dk, eller besøg os på adressen:

Nørreled 10
4440 Mørkøv

Tlf: 3119 2644
Mail: info@Dinluktus.dk