

NÄIN VALMISTAT KAHAVIA

Pehtoori-kahvipannulla

ILOVALO.COM

AINEKSET

- 1 litra vettä
- reilu 1,5 dl tummapaahtoista kahvia karkeaksi jauhettuna

TEE NÄIN:

- Jauha kahvipavut karkeaksi rouheeksi
- Laita raikas vesi pannuun
- Laita kahviporot pulputusosan siivilään
- Laita siivilän kansi kunnolla kiinni
- Laita pulputusosa pannun sisälle
- Laita pannun kansi kiinni
- Laita pannu levyille ja levy päälle
- Kun vesi kuumenee, se alkaa nousta putkea pitkin ja valua porojen läpi siivilästä takaisin pannuun
- NYT TARKKANA! Seuraa kannen läpinäkyvästä osasta milloin pulppuava vesi alkaa muuttua haalean kahvin väriseksi ja sammuta levy!
- Anna pulputa, mutta älä enää kiehuta
- Kahvi on valmista, kun pulppuaminen lakkaa - nauti!



NÄIN ONNISTUT:

Huolehdi pannun puhtaudesta, käytä aina raikasta vettä ja vastajauhettua tummapaahtoista kahvia!