

French Press



Zubehör

- 1 French Press
- 38 g Röstkaffee
- 600 ml Wasser
- 1 Kaffeemühle
- 1 Waage
- 1 Wasserkocher
- 1 Stoppuhr
- 1 langer Löffel



Vorgehensweise

Schritt 1:

- Bringen Sie 600 ml Wasser in einen Wasserkocher zum Kochen (Idealtemperatur = ca. 94°C)
- Wiegen Sie 38 g Röstkaffee ab und mahlen Sie diesen

Schritt 2:

- Durchspülen Sie die French Press mit heißem Wasser
- Nach circa einer Minute können Sie das warme Wasser wieder abgießen

Schritt 3:

- Füllen Sie den frisch gemahlene Kaffee in die French Press

Schritt 4:

- Stellen Sie die Waage auf null
- Starten Sie den Timer und füllen Sie die French Press mit etwas heißem Wasser
- Rühren Sie den Kaffee mit einem langen Löffel um
- Lassen Sie ihn für ca. 30 Sekunden „bloomen“

Schritt 5:

- Füllen Sie das restliche Wasser dazu und setzen Sie den Deckel auf
- Nach ca. 3 ½ Minuten können Sie das Sieb langsam nach unten drücken

Schritt 6:

- Lassen Sie den Kaffee nachdem Sie ihn in ein Glas oder einen Becher eingegossen haben etwas abkühlen, damit die Aromen besser zur Geltung kommen

