

Siebträger

Zubehör

- 1 Siebträgermaschine
- 18 g Röstkaffee
(doppelter Espresso)
- 1 Kaffeemühle
- 1 Waage
- 1 Stoppuhr
- 1 Tamper
- 1 Shotglas



Vorgehensweise

Schritt 1:

- Nehmen Sie den Siebträger aus der Maschine und reinigen Sie diesen

Schritt 2:

- Mahlen Sie möglichst feinen Kaffee und wiegen Sie ca. 18 g (für einen doppelten Espresso) mit einer Waage ab

Schritt 3:

- Verteilen Sie nun den Kaffee gleichmäßig im Siebträger und streichen Sie überschüssiges Kaffeemehl ab.
- Tampen Sie nun den Kaffee (Idealer Druck = ca. 15 kg)

Schritt 4:

- Spülen Sie die Brühgruppe einmal durch, bevor Sie den Siebträger einspannen können

Schritt 5:

- Platzieren Sie das Shotglas und eine Espresso Tasse unter dem Siebträger
- Starten Sie nun den Brühvorgang und stoppen Sie die Zeit
- Das Shotglas sollte nach ca. 25 - 28 Sekunden mit 30 ml gefüllt sein

