
EUROPA

KAFFE & TE



BRYGGEOPSKRIFT
STEMPELKANDE

BRYG DEN PERFEKTE STEMPELKAFFE



48 g



800 ml / 95 °C



Groft



04:00 min.



Læs mere

Om bryggemetoden

Stempelkande-kaffe er kendetegnet af sin runde smag og lidt fyldigere mundfølelse end filterkaffe. Det skyldes, at den kværnede kaffe er i fuld kontakt med vandet under hele brygningen, i stedet for at vandet gradvist passerer gennem kaffen, som man kender fra en almindelig filterbryg.

På trods af at det på engelsk hedder en "French Press", er oprindelsen af denne bryggemetode stadig et mysterie. Både franskmænd og italienere har hævdet bryggemetodens oprindelse. Men den udformning af stempelkanden, som vi kender i dag, blev oprindeligt patenteret af italienerne Attilio Calimani og Giulio Moneta i 1929.

Fremgangsmåde

- Tilføj kaffen til stempelkanden.
- Hæld det friskkogte vand i stempelkanden, så al kaffen bliver vædet.
00:00 - 04:00 min.
- Lad herefter kaffen trække i 4 minutter - uden at røre eller sætte stemplet i.
04:00 min.
- Efter kaffen har trukket, bryder du overfladen ved hjælp af en stor ske. Det vil resultere i, at kaffen stille og roligt vil falde til bunds.
- Med skeen skimmer du nu overfladen og fjerner det resterende flydende skum og kaffegrums fra overfladen.
- Herefter er det tid til at tilføje stemplet og låget. Pres roligt stemplet ned. Stop, lige inden du møder modstand.

BRUG FOR MERE KAFFE?

europakaffeogte.dk