

Συμβουλές για την παρασκευή ενός τέλειου

Espresso

Buondi
craft

1. Αφαιρώ το κλείστρο από την υποδοχή και αφήνω να τρέξει λίγο νερό από τη μηχανή espresso.



2. Απομακρύνω τον καφέ χτυπώντας ελαφρά το κλείστρο στο ειδικό δοχείο.

3. Σκουπίζω το φίλτρο με μία πετσέτα. Θα πρέπει να είναι στεγνό και καθαρό πριν το χρησιμοποιήσω.



4. Τοποθετώ το κλείστρο πάνω σε μία ζυγαριά και παίρνω το απόβαρο.



5. Μεταφέρω το κλείστρο στην ειδική υποδοχή του μύλου και γεμίζω με καφέ.

- μονός espresso: 7-10gr
- διπλός espresso: 14-20gr



6. Επαναφέρω το κλείστρο στη ζυγαριά και ελέγχω την δοσολογία του καφέ. Αν χρειάζεται προσθέτω ή αφαιρώ καφέ με ένα κουταλάκι.



7. Διανέμω ομοιόμορφα τον καφέ. Με τη βοήθεια ενός tamper συμπιέζω τον καφέ. Αφαιρώ τυχόν υπολείμματα από το πάνω μέρος του κλείστρου.



8. Κουμπώνω το κλείστρο με τον καφέ και πατάω το κουμπί για να ξεκινήσει η εκκύλιση.

Η ποσότητα ροφήματος σε έναν μονό espresso είναι 16-19gr (25-30 ml) ενώ σε έναν διπλό είναι αντίστοιχα 32-38 gr (50-60 ml).

Ο χρόνος εκκύλισης είναι μεταξύ 25"- 35".

