



FRENCH PRESS

Du benötigst:	French Press Kanne, Grammwaage, Kettle Kanne, Timer
Wir empfehlen:	9g Kaffeemehl auf 230g Wasser
Wassertemperatur:	92 – 94 Grad
Brüherlich Mahlgrad:	French Press (grob)

1. Kaffeemehl in die French Press Kanne geben.
2. Grammwaage auf Null stellen.
3. Langsam das Wasser mit der Kettle Kanne gleichmäßig über das Kaffeemehl gießen bis die gewünschte Wassermenge erreicht ist. 30 Sekunden warten.
4. Die entstandene Kaffeekruste umrühren. Weitere 2 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Der dann entstandene Schaum kann vorsichtig mit einem Löffel entfernt werden. Das nimmt den Kaffee ein wenig die Bitterstoffe.

5. Den Gewebefilter vorsichtig und langsam nach unten drücken.