



GOLDKIND

PANAMA COFFEE



FRENCH PRESS

BREWGUIDE

FRENCH PRESS

Eine leichte Zubereitungsmethode, bei der man auf dem Weg zum guten Kaffee nicht viel falsch machen kann. Und für alle, die es kräftig und mit viel Fülle bzw. einem kräftigen Körper wollen. Ein Kaffee aus der French Press ist dicht und schwer, hat aber seine ganz eigene Eleganz.

ALLES, WAS MAN DAZU BRAUCHT

- Frisch gerösteter Kaffee / Faustregel: 20g auf 300ml (1-2 Tassen)
- Hand- oder elektrische Kaffeemühle
- French Press
- Löffel
- Wasserkocher
- genaue Küchen- / Digitalwaage



UND SO GEHT'S

1. Für diese Zubereitungsmethode grob mahlen. Kaffee abwiegen und frisch mahlen.
2. Das Wasser auf 94Grad erhitzen. Währenddessen die French Press mit heissem Wasser ausspülen und aufwärmen.
3. Nun erst mal 60ml Wasser angiesen und warten, damit die Gase, die bei der Röstung entstehen und beim Mahlen freigesetzt werden, entweichen können.
4. Nach 30 Sekunden einmal umrühren und den Rest des Wassers aufgiessen. Nach etwas 4:30 Minuten ist der Kaffee fertig.
5. Dann eventuell oben schwimmendes Kaffeemehl abschöpfen und mit dem Drücker vorsichtig, langsam und mit wenig Kraft nach unten drücken um nicht zu viele Partikeln aufzuwirbeln, die dann in der Tasse enden.
6. Und jetzt so schnell wie möglich servieren, damit der Kaffee nicht in der French Press sitzen bleibt und weiter extrahiert.

