



KAFFEEZUBEREITUNG MIT DEM HANDFILTER

1. Kaffee mittelfein mahlen (Gleicher Mahlgrad wie für die Filtermaschine). Pro Tasse empfehlen wir 7-8 Gramm Kaffeemehl (1 gehäufte Esstabelle). Währenddessen Wasser vorkochen.
2. Geriffelte Kanten der Filtertüte umknicken und Filtertüte in Filter einsetzen.
3. Filtertüte mit warmem Wasser durchfeuchten.
4. Kaffeemehl in Filter geben, einen Teil des Wassers aufgießen (Optimale Temperatur: 94 Grad) bis das Wasser ca. 1 cm über dem Kaffeemehl steht.
5. Sobald das Wasser durchgelaufen ist, restliches Wasser langsam von der Mitte nach außen in kreisenden Bewegungen eingießen.
6. Wenn Du alles richtig gemacht hast, bleibt eine ebene Fläche des Kaffeemehls im Filter zurück.

BACKGROUND WISSEN

Du kannst die Frische Deines Kaffees daran erkennen, dass sich die Oberfläche beim Aufguss zu einer Kruste wölbt. Die Ursache dafür ist das CO_2 , das bei frischem Kaffee noch in größeren Mengen enthalten ist und das in Verbindung mit Wasser Bläschen bildet.

Mehr Infos, Videos und Anleitungen findest Du unter:
www-green-cup-coffee.de/kaffeewissen