

Håndværkere



1 bageplade, 12 stk.

Fordej

3 dl vand

4 g gær, på størrelse med 1 kirsebær

200 g italiensk hvedemel tipo "00" eller durummel

Brøddej

25 g gær

½ dl vand

1½ tsk salt

2 tsk rørsukker

2 spsk olivenolie

150 g groft eller sigtet speltmel

150 g fuldkornshvedemel

150 italiensk hvedemel tipo "00" eller durummel

Birkes

Dag 1, Fordej

Opløs gæren i lunken vand. Tilsæt mel og rør til dejen er sej. Trækker til næste dag.

Dag 2, Brøddej

Rør fordej, gær, vand, salt og rørsukker sammen. Tilsæt mel og ælt dejen eller kør den på maskine i 5 minutter ved lav hastighed. Tilsæt olie og ælt eller kør dejen yderligere i 5 minutter ved middel hastighed.

Stil til hævnung lunt i en time og form brødene og efterhæv dem lunt i 20 minutter.

Varm ovnen op til 230° med en bradepande i bunden og hæld 2 dl vand i.

Sæt brødene ind og bage dem ved 200° i 20 minutter.

Kilde: Inspireret af Kristian fra Den store Bagedyst 2012.

04.09.2012