

Blå horn

8 stk. store grov-rundstykker

375 g koldt vand

50 g **Havreflager**

12 g salt

20 g gær

15 g **Frost**

30 g **Gluten**

30 g **Hvedesur**

375 g hvedemel (12%)

100 g fuldkornshvedemel

50 g **Solsikkebrud**

evt. 1-2 g **Maltmel Mørkt**



Vand og havreflager sættes i blød i mindst 30 minutter.

Alle andre ingredienser tilsættes og røres sammen med kagespartlen ved lav hastighed. Når dejen begynder at hænge sammen skiftes til dejkrog, og dejen æltes videre med dejkrog til dejen har æltet i alt ca. 20 minutter i alt og dejtemperaturen er 27°-28°.

Dejen hviler under **overdækningsplastik** i ca 15 minutter.

Del dejen i 8 stk

Stykkerne rulles, så de er tynde i den ene ende og tykke i den anden, ca 25 cm lange.

Rulles flade med en **rullepind** i asketræ 😊

Rulles sammen til horn, se video på facebook eller Youtube/bagekurset

Pensles med vand og vendes i **blå birkes**

Sættes på **pizza og -brødspartel** på bagepapir, med **pizza og hævepose** om, hæver ca 50-80 % op af max ca. 1 time ved stuetemperatur og sættes på køl til dagen efter.

Dagen efter tændes ovnen på ca 250 grader med **DAMP** mindst 30 minutter inden bagning. Tag gerne dejen ud af køl samtidig, så de kan komme lidt på i temperatur.

Bages med DAMP som følgende:

2 minutter med varmluft

Tag DAMP-sten ud af ovnen og skru ned på 210 grader over og -undervarme i 10 minutter.

Åben ovnlågen i 5 sec for at lukke dampen ud, bage igen i 5 minutter.

Sæt brødene på en rist og bag igen i 5-7 minutter med varmluft ved 190 grader