



- Gør bagværk til livsglæde

Fermenterede klidbrød

3 stk sammenbagte

100 g **Speltklid** eller **Ølandsklid**
400 g vand
8 g salt
2 g rugsurdej (ikke rugsur)
Salt og surdej opløses i vandet, tilsæt klid
Står mørkt i 3 dage ved 18-20 grader

250 g vand
25 g Frost
1000 g hvedemel 12% protein
50 g gær
22 g salt
80 g smør (i sidst i æltetiden)



Æltes med dejkrog først langsomt og gradvis hurtigere i alt i 18 minutter.
Dejtemperatur 27-28 ° C.

Dejen i smurt **Dejkasse** og hæver i 30 minutter.
Deles i 3 stk og virkes runde op, hæver igen i 30 minutter.
Slåes op til brød, pensles med vand, rulles i en blanding af **blå birkes** eller **majsdrys**.
Hæver igen ca 50 minutter.
Snit 5 aflange snit kun få mm ned i overfladen med **snittekniv**.

Bages med **DAMP** i 5 min. ved 230 grader og 45 min. Ved 190 grader over- og undervarme.

Åben ikke ovnen op før tiden er gået, så kan de falde sammen.....