

Grovbrød

600 g vand ca. 20° C.

200 g blandede kerner

150 g havreflager

Sættes i blød ca. 30 minutter i køleskabet.

40 g Gluten

25 g Frost

50 g Hvedesur

80 g revne gulerødder

600 g hvedemel 12% protein

5 g Maltmel mørk

5 g tørgær

20 g salt



Æltes med dejkrog først langsomt og hurtigt til sidst.

Æltetid i alt 16 minutter.

Dejtemperatur 26-27 ° C.

Dejen i smurt **Dejkasse 30 x 40** cm.

Overdækningsplastik over sættes i køleskabet.

Efter ca 3 timer eller når dejen er hævet op, foldes dejen i kassen helt over 4 gange, fra nord, syd, øst og vest.

Dejen står nu i køleskabet til dagen efter.

Tag dejen ud af køl ca. 2 timer inden de laves, så temperaturen bliver tæt på rumtemperaturen.

Dejen vendes ud på drys: sesam, majs eller blå birkes.

En 1/6 del af dejen skæres fra i begge ender og stykket i midten deles i 2 stk brød med **stor plastikkraber**, som sættes på bagepapir.

Enderne kan trykkes flade en deles i 2 stk. sæt alle fire på en stykke bagepapir.

Tænd ovnen med **bagestål** ca. 60 minutter inden bagning på 230° C.

Brødene bages med damp i 30 minutter ved 220 grader over- og undervarme.

Endestykkerne hæves op og bages med damp i 15 minutter ved 230 grader over- og undervarme.