

Majsbrød - Live bagning

D. 12. maj 2020 kl. 16:00



- Gør bagværk til livsglæde

Opskrift

150 g Havreflager

800 g vand ca 10 grader

Sættes i blød i 10 minutter

100 g rugmel

200 g grahamsmel

650 g hvedemel 12 % proteinindhold

25 g salt

30 g Frost

30 g Gluten

50 g Hvedesur

50 g gær



Det hele samles i røremaskine

Ælt ca. 16 minutter først langsomt slut hurtigt

Dejtemperatur 27 grader

Dejen virkes op og hviler under **overdækningsplastik** ca. 15 minutter

Deles i 4 lige store stykker (ca. 520 g pr. stk.)

Virkes op runde og hviler igen ca. 15 minutter under plastik

"Slås op" til brød – se evt live video eller **Bagekurset Bog 2.**

Pensles med vand og rulles i **Majsdrys.**

I **oliesprayet** 1,5 l **franskbrødsforme** eller fritstående.

2 stk. pakkes i en frysepose og fryses

2 stk. hæves i ca. 45 minutter evt i **Bordstik** med **bagetelt** over med ½ l. kogende vand under teltet.

Oven tændes på 240 grader, mindst 45 minutter inden bagning med **Bagestål 2.** nederst rille og **DAMP** i bunden

Bagning af brød:

Sæt form eller fritstående på bagepapir ind på **Bagestålet** eller på en plade.

2 minutter med varmluft 240 grader.

10 minutter med over – og under varme 200 grader.

luk damp ud ved at åbne lugen i 5 sec. 5 minutter

luk damp ud ved at åbne lugen i 5 sec. 5 minutter

Varmluft 180 grader

luk damp ud ved at åbne lugen i 5 sec. 5 minutter

Samlet bagetid ca. 27 minutter

Fra fryser: optø brød ved stuetemperatur ca. 8-10 timer i fryseposen og bages som ellers.