



- Gør bagværk til livsglæde

Italienske-brød

3 stk.

600 g vand 5° C.

40 g Gluten

25 g Frost

50 g Hvedesur

875 g hvedemel 12% protein

15 g gær

21 g salt

200 g koldt vand (tilsættes sidst under æltetiden)



Æltes med dejkrog i 7 minutter langsomt og 7 minutter hurtigt.

Ved langsom hastighed tilsættes 200 g vand lidt af gangen, når vandet er optaget æltes der 2-4 minutter hurtigt.

Dejtemperatur 26-27 ° C.

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

Pizza og -hævepose om kassen og sættes i køleskabet i 4 timer.

Dejen deles i 3 stk og virkes op runde, i dejkassen og drys med hård durum, på køl igen til i morgen.

Dejstykkerne vendes ud på **Hård durum** og rulles forsigtigt sammen og gerne lidt spidse i enderne.

Kom lidt **hård durum** på **Pizza og brødspartel** og sæt 2 af dejene ovenpå.

Den 3. kan gemmes på køl eller frost til en anden dag.

Snit 4-5 aflange snit pr brød med **snittekniv**.

De hæver i 30-40 minutter uden at dækkes til.

Tænd ovnen med **DAMP** og **bagestål** ca. 40 minutter inden bagning på 250° C.

Bages med damp i 35 minutter ved 200 grader med varmluft.

Åben ovnlågen ca. 5 sec. 5-6 gange under hele bagetiden.

Link til Webshop: [Produkter](#) eller [Udstyr](#)

Produkter med **fed** skrift kan købes på www.bagekurset.dk