

Pitabrød af Universaldej

Kun for brødkursus kursister

Opskrift

Universaldej fra Brødkursus



Produktionsmetode

Rul $\frac{1}{2}$ portion ud med kagerulle eller rullepind direkte fra køleskabet (Denne dej er med 33 % fuldkorn)

Størrelsen er ca. 36x36 cm eller 5-6 mm tyk. Billede 1. og 2.

Lad dejen hvile 5-10 minutter inden den skæres ud i ønskede størrelse.

Jeg fik 4 stk af Ø17 cm. Billede 3.

De flyttes forsigtigt over på bageplade uden at trykke eller støde dem (ellers popper de ikke)

Hviler på bageplade i 60 min med plastik over eller en anden bageplade omvendt over, så overfladen ikke tørre ud.

Bages ca 6-8 minutter ved 275 grader.

eller så høj temperatur som muligt og efter de er poppet op skal de bages yderligt 1-2 minutter.

Kan stables varme og pakkes i frysepose mens de er lune

