



- Gør bagværk til livsglæde

Toastbrød 2 stk.

Bagt i Eva Trio Rugbrødsform

800 g Vand (ca. 20 ° C.)
80 g Gær
30 g Salt
100 g Sukker
1200 g Hvedemel (12% proteinindhold)
250 g Fuldkornsmel (Fint formalet ellers valgfri type)

Det hele vejes af i røreskålen til en røremaskine
Æltes 2 min. langsomt + 6 min. ved mellem hastighed
100 g smør eller Kærgaarden æltes i dejen (tager ca. 5 min.)
Den færdige dejs temperatur 27-28 °C. (Billede:1)

Liggetid 10 min.

Deles i 2 stk. af ca. 1250 g pr stk. og "virkes op" (stram overfladen og saml den i bunden)

Liggetid igen 10 min.

Dejen "slåes op" og strammes og hakkes over i 4 stk. med skraber. (Billede:2 og 3)

Ligges i usmurt EVA SOLO form 3 L. (kan købes i Kop og Kande) med de overskårne sider imod formens side og tryk dejen hårdt ned i formen (Billede:4).

Hæver i formen i ca. 45 min. ved stuetemperatur. Eller til dejen kommer op til kanten af formen.

Spray olie på toppen af dejen, sæt en plade under og over formene (Billede:5)

Bag i på nederste rille i ovnen 15 min. ved 220°C. og 35 min ved 200 °C. Den øverste plade må gerne sidde i spænd, så dejen ikke skubber den op.

Bages evt. 5 min. ekstra uden form (Billede:6).

