

Grove Fuldkorns-ciabattabrød

2 brød og 8 boller

750 g Speltfuldkornsmel
Sigtes i gennem en fin sigte

Kliddelen

150 g [Blandede kerner](#)

100 g revent gulerod

700 g vand

Koges op og koger i 3 minutter og køles ned

Det sigtede mel

300 g vand ca. 20°C.

[75 g Gluten](#)

[25 g Frost](#)

6 g tørt gær

21 g salt

150 g vand som tilsættes sidst i æltetiden



Æltes med dejkrog ved mellem hastighed i 6 minutter og hurtigt 6 minutter. Tilsæt det sidste vand og rør det i langsomt og 1 minut hurtigt til sidst.

Dejtemperatur 25-26° C.

Dejen i smurt [Dejkasse](#), kassen i en [Pizza og hævepose](#) og på køl.

Efter 24 timer foldes dejen i kassen helt over 4 gange, fra nord, syd, øst og vest.

Drys [Hård durum](#) på både bund og toppen af dejen.

Dejen står nu i køleskabet i 20-24 timer inden brug.

Vend dejen ud og skær 1/6 del af dejens ender af i begge sider.

Det store stykke deles nu på midten, og det giver 2 stk. hvert brød snittes på langs med [snittekniv](#) ca 1 cm dybt.

Ende stykkerne deles nu i 2 x 4 stykker som sættes i smurte [Mini forme](#).

Brød og boller hæves i [Bordstik](#) med [Bagetelt](#) over i ca. 3 timer.

Tænd ovnen med [DAMP](#) og bagestål mindst 40 minutter inden bagning.

Boller bages uden damp i 14-16 minutter ved 230°C over- og undervarme. på bageplade.

Brødene bages på [Bagestål](#) med damp og varmluft ved 200°C i 35 minutter. Åben ovnlågen i 5 sek. efter 1, 5, 15, 25 og 30 minutters bagning.

Alt udstyr og produkter til:

[Grove Fuldkorns-ciabattabrød og -boller](#)

Produkter med [fed](#) skrift kan købes på www.bagekurset.dk som er link du kan trykke på og gå direkte ind på webshoppen.