

Sandwichbrød Grov 2 stk. - Live bagning

Fredag d. 26. juni 2020 kl. 16:00



- Gør bagværk til livsglæde

Opskrift

200 g Havre Grove

200 g blandede kerner

800 g vand

Sættes i blød i mindst 15 minutter

30 g salt

45 g Gluten

50 g hvedesur

30 g Frost

100 g sukker

60 g gær

1000 g hvedemel 12% proteinindhold

100 g Rapsolie tilsættes halvvejs i æltetiden



Det hele (-olien) æltes i ca. 14 minutter først langsomt og hurtig til sidst.

Dejen deles i 2 stk. og virkes runde op. Hviler under plastik ca. 20 minutter.

Hver dejklump rulles ud og strammes op, deles i 4 stk. og lægges i en 3 L. form.

Hver dejstykke drejes rundt så de afstårne ender vender ud mod formens sider.

Dejen trykkes hårdt ned i formen.

Hæver igen i ca. 45 minutter. Dejen skal være lige under formens kant

Lidt oliespray på en bageplade som vendes om på brødene som låg.

Sættes i ovnen gerne se on øverste plade kan sættes i spænd, så den ikke popper op.

Bages i med varmluft ved 180 grader i 50 minutter