BAKA

Surdegsbröd på vete

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **60 min** Portioner: **12**

60

Ett lättbakat surdegsbröd med bra smak och knaprig skorpa.

INGREDIENSER

Deg
8,5 dl vatten
1 kg vetemjöl
25 g jäst
50 g rågsurdeg
30 g salt
0,25 dl olivolja

GÖR SÅ HÄR

1. Häll all ingredienser i en degblandare, kör på maxhastighet i ca 20-25minuter eller tills det att degen blivit glansig och släpper bunken.

2. Låt degen jäsa i kylskåp över natten (passa så att det inte jäser över).

3. Ta ut degen och låt den rumstempereras i ca 30-40 minuter.

4. Nu kan du välja hur du vill baka ut ditt bröd, antingen kan du baka i limpformar, eller klippa bitar och lägga på en baguetteplåt.

5. Vid avbakning: Förvärm ugnen till 250°c baka på 235°c i 13min (bakar du små bröd tar du ut brödet efter detta steg). Sedan sänker du temperaturen till 200 grader. Mät temperaturen i bröden, när det har 98 grader i innertemperatur är det färdigt.
Tips: Släng in en deciliter vatten i ugnen samtidigt som du sätter in bröden så får dom en härlig skorpa. Du kan även köra med en liten ugnsfast form fylld med vatten när du bakar av bröden.