

Grov grunndeig – med tørrgjær

⇒ kan brukes til rundstykker, horn, flettebrød eller annen bakst.

Ingredienser:

2 dl sammalt hvete

3,5 dl hvetemel

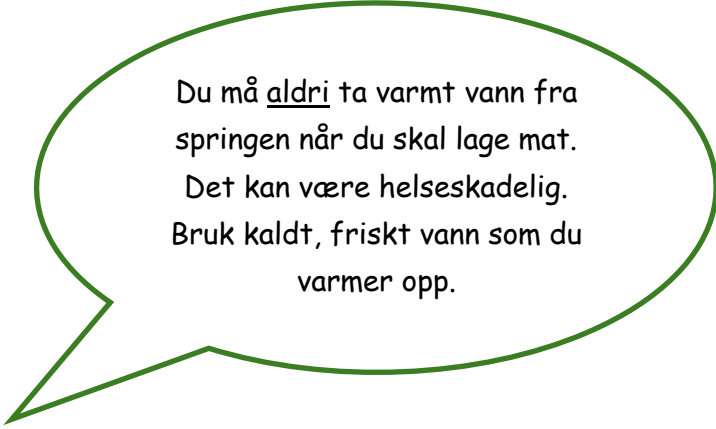
$\frac{1}{2}$ pakke tørrgjær

$\frac{1}{2}$ ts salt

1 ss sukker

2 dl lunkent vann eller melk (max 37°C så du ikke dreper gjæren)

5 ss matolje



Du må aldri ta varmt vann fra springen når du skal lage mat. Det kan være helseskadelig. Bruk kaldt, friskt vann som du varmer opp.

Slik gjør du:

- ♥ Bland godt sammen alle de tørre varene i en bakebolle.
- ♥ Varm opp væsken, og bland deretter sammen de våte varene. Pass godt på at temperaturen ikke er for høy!
- ♥ Lag en grop i de tørre varene i bakebollen, og hell de våte varene oppi.
- ♥ Elt deigen smidig og jevn til den slipper redskap og bakebolle. Ha i mer hvetemel om det trengs, litt av gangen.
- ♥ La deigen heve i cirka 60 minutter.
- ♥ Ha litt mel på et bord, og elt deigen godt. Bak det du skal bake, og la bakverket etterheve i cirka 20 minutter før steking.

Rundstykker/horn: 225°C, midt i ovnen, 10-12 minutter

Brød i form: 200°C, midt i ovnen, 30-40 minutter

Flettebrød: 220°C, midt i ovnen, 20-25 minutter