

FULKORNSBRØD

FULKORNSBRØD TIL DUTCH OVEN

DET SKAL DU BRUGE

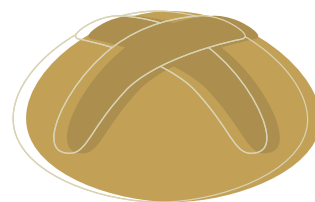
6,5 dl hvedemel

1,5 dl fuldkorshvedemel

10 gr salt

1 teske tørgær

3,5 dl lunken vand



SÅDAN SKAL DET GØRES

Bland mel salt og tørgær sammen i en stor gryde/skål. Tilsæt derefter vand og tryk dejen godt sammen til alt er blandet godt sammen.

Lad dejen hvile under et klæde i ca. 40 min.

Vend nu dejen i gryden ved at tage fat med våde hænder og trække dejkanten og ind over sig selv 4 gange. Lad dejen hvile i 1-2 timer. Gentag vendingen i gryden og lad den hvile i yderligere en 1-2 timer.

Del nu dejen i to lige store dele og form den til to kugler.

Kom herefter dejen over i to små gryder der er foret med et meldrysset klæde, og lad dem hæve til dobbelt størrelse. Rids brødene dybt (ca. 1 cm) med en skarp kniv og lad dem bage i ca. 30-40 min til de er mørkt gyldne og bunden er sprød.

Bon appetit

TEMPERATUR SKALA

BRIKETTER TIL DUTCH OVEN

ft1/ft1-t	160-180 °C	200-225 °C
I alt	5	8
(over / under)	(3 / 2)	(5 / 3)
ft3/ft3-t	160-180 °C	200-225 °C
I alt	8	14
(over / under)	(5 / 3)	(9 / 5)
ft4.5/ft4.5-t	160-180 °C	200-225 °C
I alt	15	21
(over / under)	(9 / 6)	(14 / 7)
ft6/ft6-t	160-180 °C	200-225 °C
I alt	24	30
(over / under)	(14 / 10)	(20 / 10)
ft9/ft9-t	160-180 °C	200-225 °C
I alt	24	30
(over / under)	(15 / 9)	(21 / 9)
ft12/ft12-t	160-180 °C	200-225 °C
I alt	28	38
(over / under)	(17 / 11)	(25 / 13)
ft18/ft18-t	160-180 °C	200-225 °C
I alt	32	42
(over / under)	(19 / 13)	(28 / 14)