



Formbrød

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	12 Timer
Tilberedningstid	1 Timer 50 Min.
Portioner	1
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

af luftig speltdej

Basisdej

200 ml vand

150 g lyst speltmel

Dej

basisdej

250 g lyst speltmel

1½ tsk salt

¼ terning gær (ca. 10 g)

100 ml vand

Formning

solsikkeolie til smøring

mel til formning

Basisdej

Kom mel i en skål. Bring vandet i kog, og hæld det over melet. Bland det godt sammen, og lad det køle af.

Dæk dejen til, og lad den hvile i køleskabet natten over.





Dej

Ælt alle ingredienserne sammen til en blød, fugtig dej i en skål.

Form dejen til en kugle. Stil den i en skål i bunden af ovnen, og lad den hæve til det dobbelte med professionel bagning med hævning ved 32 °C i 1 time.

Formning

Smør en kageform.

Drys mel på en arbejdsplade, anbring dejen på den, og halver den. Træk hver portion op i fire sider med hænderne, og lad dem falde ned i midten. Anbring dem ved siden af hinanden i kageformen. Drys mel på.

Lad dem hæve i 20 minutter.

Bagning

Forvarm ovnen med professionel bagning med mel til 200 °C.

Bag brødet i en bradepande på den midterste hylde i 40 minutter.

Tag brødet ud af formen, og bag det i yderligere 10 minutter.

Lad formbrødet køle af på en ovnrist.

Tilberedelsestrin

Professionel bagning med hævning 32°C i 1 Timer

Fortsæt med at forarbejde dejen efter hævning.

(For)varm ovnrummet til 200°C i Varmluft

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Professionel bagning bestrøet med mel 200°C i 40 Min.

Tag brødet ud af formen. Fortsæt bagningen.

Varmluft 200°C i 10 Min.

Tilbehør

Kageform ca. 20 cm lang

Bradepande

Ovnrist

Yderligere oplysninger

Oprettet den

12.04.2023

