

Brød på gasbageform - til 4 jyder (2024):

Friskbagt brød på fjeldet er altid lækkert. Her er en simpel opskrift som er let at gå til. Der er valgt tipo 00 mel fordi det har lidt lettere ved at hæve. Det kan udskiftes med almindelig hvedemel. Fuldkornsmelet kan være lige den kornsort man ønsker. Kernerne kan være solsikke, græskar eller hvad man lige har ved hånden.

Ingredienser:

½	pakke	Tørgær
250	gram	Fuldkornsmel
200	gram	Hvedemel, tipo 00
50	gram	Kerner
3	dl	Vand
1	spsk	Salt

Forberedelse hjemmefra:

Begge typer mel samt kerner vejes af, tilsættes salt og pakkes i papirpose før det vacuumpakkes.

Papirposen forhindrer at det fintmalede mel bliver suget ud af vacuumpakkeren.

Tilberedning på turen:

Opløs gæren i ca. 2,5 dl i ca. 20 grader varmt vand. Altså skal vandet føles koldere end lunkent.

Bland opløsningen med resten af vandet og melet. Ælt det i posen til en lind dej. Det vil være nødvendigt at tilsætte vand undervejs.

Kom dejen i en smurt og foret gasbageform, og lad den koldhæve frostfrit 8 timer eller mere.

Bages ved god blus (ca. 180 grader) til det er gennembagt. Det færdige brød vil lyde hult når man tapper med fingrene på toppen af det. Bliver brødet sort på toppen, skal der skrues en anelse ned for varmen.

Prøv efter ½ times bagetid. Lav herefter stikprøver med en kniv gennem brødet. Hænger der dej fast på kniven, skal den bage videre.