

Surbrød med mask

1 L surdej
500ml vand
200gr havregryn
200gr durum
1500gr tipo 00
50gr salt
200gr mask (røres i til allersidst når dejen er kørt færdig)

Alle ingredienser kommes i rørekedlen og æltes i laveste gear på røremaskinen i 40min
Lad dejen stå på køl til dagen efter hvor den er klar til at bruge til brød/boller

Langtidshævet Brød

1 L vand
50gr salt
1700gr tipo 00
50gr gær (1 pakke bage gær)

Alle ingredienser kommes i røremaskine og køres i 40min

Stilles på køl til dagen efter

Er god til foccacia, stil i formen den skal bages i natten over på køl, dagen efter kommes oliven olie salt og div krydderurter og grønsager på

Bagning for begge deje er indsætning temp på 245grader C i ca 10min med damp det første minut, derefter sæt ovnen ned på 175 grader C i 5min for boller og 10-15min for brød alt efter størrelen på brødet, inden damp