
ForSea cook-along

Baguette

Ingredienser

Ca 1,5 dl ljummet vatten
150 g vanligt vetemjöl
150 g Manitoba mjöl
3 g torrjäst
10 g salt
1 dl surdeg (kan köpas i matvarubutik)

Köksutrustning

Skål, mixer eller handblandare, köksvåg, decilitermått, kökshandduk, pensel, skarp kniv och lite olja.

Gör så här

- Lös upp jäst i ljummet vattnet.
- Tillsätt salt och båda mjölsorterna.
- Arbeta degen med en degkrok i ca. 10 min på låg hastighet.

- Tillsätt sedan 1 dl surdeg och låt det arbetas i ytterligare 10 minuter.
- Låt degen stå täckt under en bakduk i 40 minuter i rumstemperatur.
- Ta upp degen på bordet och blanda i lite olja.
- Forma degen till en 40 cm lång baguette. **Kom ihåg!** Överarbete inte degen om du vill ha ett luftigt bröd.
- Skär fyra snitt på ovensidan av brödet.
- Låt brödet jäsa ytterligare 30-40 min.
- Pensla brödet med lite vatten och strö över lite vetemjöl.
- Brödet bakas vid 250 grader i ca. 10-12 min. Knacka lätt på brödets botten. Låter det ihålligt är brödet klart.