

# bagestølet

*Godt i gang!*



1. Pleje og vedligeholdelse
2. Tips og gode råd
3. Opskrifter
4. Del dine billeder med os

# 1. Vedligeholdelse

## Indpakningen

Bagestålet ankom til dig, pakket i fødevareregodkendt rustbeskyttende papir. Du bør opbevare Bagestålet i papiret, indtil det har fået det første lag beskyttende olie og har været en tur i ovnen.

### Første gang du bager på stålet

En time før dit bagværk skal i ovnen, giver du Bagestålet et meget tyndt lag raps- eller olivenolie. Fordel olien med din hånd og tør efter med en fnugfri klud, så du sikrer dig at olien påføres ensartet, og at der ikke ligger overskydende olie på pladen. Vær omhyggelig. Jo tyndere lag, jo pænere resultat. Samtidig minimerer du også røg/lugtudviklingen.

Derefter varmer du Bagestålet op i ovnen i 60 minutter ved 250°, hvorefter det er klar til den første bagning.

Husk at lufte ud jævnligt første gang du varmer Bagestålet op.

## Løbende vedligeholdelse

Gentag ovenstående behandling de første 3-4 gange, du benytter Bagestålet, så det får sin optimale mørke farve og samtidigt opbygger en naturlig rust- og smudsbeskyttelse.

*NB: Hvis du på et tidspunkt får brug for at vaske stålet, kan du bruge en hård børste. Det skal efterfølgende tørre i en varm ovn og derefter behandles med et nyt lag olie. Hvis det får lov til at lufttørre, vil der med stor sandsynlighed dannes rust.*

## 2. Tips og gode råd

### Opvarmningstid og placering i ovnen

Opvarmningstiden varierer fra ovn til ovn, men ligger typisk på 40-45 min.

Mht placeringen i ovnen, anbefaler vi, at du lægger ud med at placere Bagestålet midt i ovnen og derefter eksperimenterer med en højere eller lavere placering, så du finder ud af hvad der virker bedst i din ovn.

### Tilpasning af opskrifter

For at udnytte den eksplosive varme fra stålet, bør du generelt tilsætte mere vand til dine opskrifter end du plejer.

Prøv dig frem, og skriv ned fra gang til gang. Så vil der ikke gå lang tid, før du kan udfordre din lokale bager :-).

### Surdej og tungere brød

Lette og luftige boller kan sagtens blive gennembagte på høje temperaturer på 6-8 minutter, men bager du større brød eller bruger du en "tungere" dej, fx med masser af fuldkorn eller på basis af surdej, kan det være en god ide at varme stålet op til 250°, og så skrue ned på 220° når brødet kommer i ovnen. På den måde får du gavn af varmen i stålet, samtidig med at brødet får tid til at blive gennembagt.

## Korrekt afbagning = Mere/bedre smag

Smag og behag er forskellig fra person til person, men generelt vil en mørkere afbagning betyde mere smag, så tillad dig selv at eksperimentere lidt og udfordre dine smagsløg, ved at lade dit bagværk få lidt mere farve end du normalt ville give det.

## Bagepapir?

Selv om du godt kan bage direkte på Bagestålet, anbefaler vi, at du benytter alm. bagepapir, da det gør den efterfølgende rengøring til en leg. Klip evt. bagepapiret til, så det passer til dit brød/pizza. På den måde undgår du, at fritliggende papir forkuller pga. den høje varme i ovnen.

## Rengøring

Hvis dit bagestål trænger til rengøring, er det oftest nok at benytte en hård børste. Hvis du har adgang til en ovn med pyrolyseprogram kan du benytte pyrolysefunktionen til at "nulstille" dit bagestål, da pyrolyseprogrammets ekstreme varme vil få olie- og madrester til at forkulle, så du efterfølgende kan børste skidtet væk og give stålet et nyt lag olie.

## Glutenprøven

Når du ælter dejen, udvikler du dejens glutennetværk. Gæren udvikler kuldioxid, der får dejen til at udvides, hvilket resulterer i luftige lette brød. En dej der har bestået glutenprøven, vil kunne udvide sig uden at gå i stykker, hvilket alfa og omega hvis du ønsker et brød der er let og luftigt.

Når dejen slipper skålen/bordet, gør du dine hænder våde og strækker et stykke dej mellem hænderne. Hvis du kan danne et meget tyndt, næsten gennemsigtigt "vindue" af meget tynd dej, uden at dejen brister/revner, er dejen færdigæltet. Hvis dejen brister skal den æltes lidt længere. Ælt 1 minut mere og tjek igen.

## Fuldkornsmel og andre eksperimenter :-)

Du kan normalt uden problemer skifte ca. 20% af det hvide mel ud med fuldkornsmel/grahamsmel.

Tilsæt også gerne fintrevet gulerod, kartoffel eller rødbede. Alt efter hvor fugtige ingredienserne er, kan det være, du skal tilsætte en smule mere mel til dejen for at få den rette konsistens.

Frø, kerner og krydderier er også et hit for både smag og sundhed, så bare spring ud i det :-).

Gør dig selv den tjeneste at begynde at tænke “konsistens” i stedet for at følge opskrifter blindt. Lær dine deje at kende, så du bliver i stand til at kompensere for skift i luftfugtighed, ekstra ingredienser, meltyper osv. Når først du har fået en fornemmelse for den perfekte konsistens, kan du lave dine egne opskrifter og tilpasse dine gamle yndlingsopskrifter til Bagestålet :-).

## Pizza elsker varme!

Når du laver pizza, skal du bare gi’ den fuld gas! Indstil din ovn på max varme - så sikrer du en sprød bund - hver gang :-).

En del af vores kunder lader faktisk Bagestålet varme op i ovnen med grillfunktionen tændt! Bare husk at slukke for grillen når pizzaen er i ovnen ;-).

### Følg os på:

**Instagram:** @bagestaalet.dk

**Youtube:** youtube.com/c/BagestaaletDk

**Facebook:** facebook.com/bagestaalet/

# 3. Opskrifter

Sprøde rustikke morgenbrød

Fritstående smagfulde speltbrød

Lækre kurvebrød

Bløde fødselsdagsboller

Luftige franske baguettes

Saftige indiske naan brød

Hurtige arabiske pitabrød

Æltefri langtidshævet pizzadej

Æltefrie langtidshævede brød

*NB:*

*De følgende opskrifter er med vilje holdt meget enkle. Du kan oftest, uden problemer, udskifte 20% af melet med fuldkornsmel eller eksperimentere med hævetider, væskemængde, krydderier, andre meltyper, kerner, frø, øl osv.*

# 1. Sprøde rustikke morgenbrød

Her får du en super enkel opskrift på rustikke “rundstykker” til morgenbordet :-)



## Ingredienser - 20 rustikke morgenbrød

8,5 dl koldt vand

1100 gram alm. hvedemel

10 gram gær

22 gram salt

## Fremgangsmåde

### Efter aftensmaden:

Rør det hele sammen og ælt dejen til den slipper bordet/skålen. Det tager normalt ca. 15-20 min. på røremaskinen. Herefter lader du dejen stå tildækket i skålen i 2 timer og sætter den derefter til at hvile i køleskabet.

### Når du står op:

Læg Bagestålet i ovnen og skru op på 250°. Tag skålen ud af køleskabet og stil den et lunt sted. Vend dejen i skålen med en våd hånd med jævne mellemrum. Når dejen er “vågnet” (ca. 1 time efter du tog den ud af køleskabet), drysser du bordet med grahamsmel og derpå et fint lag af sesamfrø. Hæld dejen ud på sesamfrøene og drys dejen med en blanding af gule hørfrø og blå birkes. Skær kvadratiske stykker ud med dejskæreren, læg dem forsigtigt på bagepapiret og brug kombispaden til at lade dem glide ned på Bagestålet. Bages til de er mørktgyldne (ca 8-12 min)

## 2. Fritstående speltbrød (3 timer)

At arbejde med speltmel behøver ikke ende i en katastrofe :-). Speltmel udmærker sig ved fantastisk smag og korte æltetider.



### Ingredienser - 2 fritstående brød

8,5 dl vand

20 gram gær

1000 gram sigtet speltmel

20 gram salt

### Fremgangsmåde

Hæld vandet i skålen og tilsæt de øvrige ingredienser.

Ælt dejen til den slipper skålen. Hold godt øje med den, da den ikke må overæltes. Alt efter melmærke, tager det typisk mellem 4 og 10 minutter at ælte speltmel. Ælt til dejen består “glutenprøven”, og lad den hvile overdækket en time i skålen.

Når timen er gået “vender” du dejen i skålen og lader den hvile en time mere. Når den 2. time er gået vender du dejen igen, lægger Bagestålet i ovnen og indstiller den på 250°.

1 time senere hælder du den tynde dej ud på et melbedrysset bord (grahamsmel, sesamfrø, græskarkerner el. lign.). Drys derefter dejen med fuldkornsmel. Brug dejskæreren til at dele dejen i to brød. Læg derefter forsigtigt brødene over på bagepapiret på kombispaden, rids brødene på tværs (1 cm dybe snit med en våd brødkniv), og lad dem glide ind på Bagestålet. Skru ned til 240° og bag brødene til de har fået en pæn mørk farve.



### 3. Lækre kurvebrød (3 timer)

Kurvebrød er smukke og booster bageselvtilliden ;-).



#### **Ingredienser - 2 kurvebrød (kræver at du har to hævekurve)**

8,5 dl koldt vand

20 gram gær

1100 gram alm. hvedemel

22 gram salt

#### **Fremgangsmåde**

Ælt ingredienserne sammen til dejen slipper skålen og består "glutenprøven". Herefter skal dejen hvile tildækket en time, vendes i skålen med en våd hånd og hvile en time mere.

Tjek nu om dejen danner bobler og virker levende og glad :-). Hvis det ikke er tilfældet lader du den hvile en time mere.

Når dejen er klar (bobler og hæver flot), hælder du den ud på et meldrysset bord og deler dejen i to med dejskæreren. Saml forsigtigt hvert dejstykke til en kugle ved at trække dejsiden ned under bunden af kuglen og læg den i et hævekurv. Husk at bruge **rigeligt** med mel i kurven! Læg så bagestålet i ovnen, skru op på 250° og lad brødene hæve i kurvene en times tid.

Læg et stykke bagepapir på toppen af kurven og en kombispade ovenpå, og vend det hele rundt. Med lidt held ligger brødet nu på bagepapiret på kombispaden. Lad det glide ind på stålet og skru ned på 230°. Bag brødet til det er mørktgyldent.

## 4. Bløde fødselsdagsboller (4 timer)



Ja, du kan faktisk lave bløde fødselsdagsboller på dit nye Bagestål :-). Et hit til enhver børnefødselsdag!



### Ingredienser - 22 store boller

7,5 dl koldt vand

1200 gram alm. hvedemel

24 gram salt

2 tsk kardemomme

50 gram gær

125 gram sukker

80 gram rapsolie

2 spsk citronsaft

### Fremgangsmåde

Bland alle ingredienserne sammen. Ælt dejen til den slipper bordet/ skålen. Det tager normalt ca. 15 min. på røremaskinen. Herefter lader du den stå til den er hævet til dobbelt størrelse (1-2 timer).

Læg Bagestålet i ovnen (200°) og del dejen i 22 lige store stykker (ca. 100 gram pr bolle). Tag mel på hænderne, form bollerne og læg dem til hævnig på bagepapir på kombispaderne. Dæk dem til med hus- holdningsfilm som du har gnedet ind i mel.

En lille times tid senere pensler du bollerne med vand eller kaffe og lader dem glide ned på Bagestålet. Bag dem i ca. 11-12 min til de er gyldne :-).

PS: Hvis du kan lide rosinboller, tilsætter du bare rosiner til dejen.

## 5. Luftige Franske baguettes (3 timer)



Superlette og luftige franske flutes. Jo bedre mel, jo bedre flutes. Til dem på billedet har vi brugt Manitobamel med 15% protein.



### Ingredienser - 6 flutes

5,5 dl koldt vand

800 gram godt hvedemel

2 spsk citronsaft

20 gram gær

15 gram salt

### Fremgangsmåde

Ælt ingredienserne til dejen slipper skålen og består "glutenprøven". Lad nu dejen hvile tildækket en times tid og vend derefter dejen i skålen med en våd hånd. Lad den hvile en time mere, og vend den igen. Læg bagestålet i ovnen, skru op på 250° og vent en time. Hvis dejen bobler og er glad, er den klar, ellers må den hvile lidt længere.

Når dejen er klar, hælder du den ud på et meldrysset bord, drysser groft mel på dejklatten og bruger dejskæreren til at skære lange 4-5 cm brede pølser ud af dejen og lægger dem forsigtigt på en bagepapirsbelagt kombispade (se evt. videoen på vores hjemmeside). Lad dem derefter glide ned på bagestålet og bag dem til de er mørkgyldne.

## 6. Saftige indiske naanbrød (75 min)



Vi elsker indisk mad i vores familie, og her er naanbrød et uundværligt tilbehør :-). Naanbrød på Bagestålet er et kæmpehit. Basta!



### Ingredienser - 8 naanbrød

3,5 dl vand

500 gram alm. hvedemel

2 tsk salt

4 spsk soyayoghurt

25 gram gær

4 spsk olivenolie

2 tsk sukker

Olie og salt til pensling

### Fremgangsmåde

Læg bagestålet i ovnen og skru op på max varme.

Ælt alle ingredienserne til dejen slipper røreskålen. Drys bordet med mel og hæld den MEGET våde dej ud på melet. Saml forsigtigt dejen med så lidt mel som muligt, og del dejen i 8 stykker. Saml hvert dejstykke forsigtigt til en kugle og drys til sidst lidt mel ud over de 8 kugler, hvorefter de skal hvile under husholdningsfilm i 45 minutter.

Læg bagepapir på kombispaderne og tryk/stræk nu forsigtigt kuglerne flade inden du lægger dem på bagepapiret. Der skal være 4 på hver kombispade.

Lad dem herefter glide ind på bagestålet og bag dem 2 minutter hvorefter de vendes og bager 1 minut på den anden side. Pensles med olie og drysses med salt og evt. nigella frø inden de serveres.



## 7. Hurtige arabiske pitabrød (75 min)

Super lette, lækre og hurtige arabiske pitabrød, som Ali Baba's mor ville ha' lavet dem - fyldet sørger du selv for ;-)



### Ingredienser - 16 pitabrød

5,5 dl koldt vand

1200 gram alm. hvedemel

1 tsk salt

50 gram gær

1 dl olivenolie

1 tsk sukker

### Fremgangsmåde

Læg Bagestålet i ovnen - fuld varme! Bland alle ingredienser og ælt dejen til den består "glutenprøven". Lad dejen hvile i skålen i 50 minutter.

Læg bagepapir på kombispaden, og del dejen i 16 stykker. Form dejstykkerne til kugler, som trykkes/rulles flade og lægges på bagepapiret.

Lad dem glide ned på Bagestålet og bag dem indtil de begynder at få brune pletter.

Lad dem køle af under et viskestykke indtil de skal spises.



## 8. Æltefri pizzadej (18-24 timer)



Tiden er faktisk din bedste ven i køkkenet - i hvert fald hvis du lader den arbejde for dig - som det er tilfældet med denne lækre pizzadej.



### Ingredienser - 4 pizzaer

500 gram mel  
10 gram salt

Gær på størrelse med en stor ært  
3,25 dl vand

### Fremgangsmåde

Bland de tørre ingredienser i en skål og tilsæt vand. Rør det hele godt sammen med en ske, indtil de værste klumper er rørt ud.

Dæk skålen med husholdningsfilm og lad den stå i 18-24 timer ved stuetemperatur (21°), indtil dejen bobler lystigt.

Hæld derefter dejen ud på et meldrysset bord og del den i 4 lige store stykker med dejskæreren. Fold nu forsigtigt dejstykkernes kanter ind under dejstrykket, så det får en kugleform. Lad dem hvile en halv time og dejen er klar til at blive strukket/formet :-).

## 9. Æltefrit hvedebrød (18-24 timer)



Et super godt brød, der hverken kræver røremaskine eller store overarme :-).



### Ingredienser - 2 brød

6 dl vand

800 gram hvedemel

Gær på størrelse med en stor ært

16 gram salt

### Fremgangsmåde

Bland de tørre ingredienser i en skål og tilsæt vand. Rør det hele godt sammen med en ske, indtil de værste klumper er rørt ud.

Dæk skålen med husholdningsfilm og lad den stå i 18-24 timer ved stuetemperatur (21°), indtil dejen bobler og bliver lidt mørkere i overfladen.

Hæld derefter dejen ud på et meldrysset bord (hjælp evt. med en våd hånd, hvis dejen hænger fast i skålen) og del den i 2 lige store stykker med dejskæreren. Fold nu **forsigtigt** dejstykkernes kanter ind under dejstrykket, så det får en aflang kugleform.

Læg bagepapir på dine kombispader og løft forsigtigt et brød over på hver plade. Drys mel på brødene, dæk dem med husholdningsfilm og lad dem hæve til dobbelt størrelse (ca. 1-2 timer).

Rids brødene med en våd brødkniv og bag dem enkeltvis på Bagestålet ved 240°, indtil skorpen er mørktgylden.

## 4. Del dine oplevelser

Sammen er det sjovere :-)

Skynd dig at melde dig og dine bagevenner ind i vores facebook gruppe. Et sted hvor vi hjælper og inspirerer hinanden, og hvor du kan dele billeder af dine fantastiske brød, boller og pizzaer.

[www.facebook.com/groups/bageovnen/](http://www.facebook.com/groups/bageovnen/)



Del dine bedste bageoplevelser med os!

Godt bagværk skal deles med andre :-).

Derfor har vi naturligvis en instagram profil, hvor vi gerne deler dine bedste kreationer med andre bageglade :-).

“TAG” dine billeder med:

**#bagestaalet** og **@bagestaalet.dk**

Vi reposter jævnligt de bedste billeder og linker til din profil som tak!