

bagest&let

Godt i gang!



Før du går i gang..

Indpakningen er ikke tilfældig..

Bagestålet ankom til dig, pakket i fødevarer godkendt rustbeskyttende papir. For at undgå at Bagestålet ruster, bør du opbevare det i papiret, indtil du har gennemført oliebehandlingen.

VIGTIGT - LÆS DETTE FØR DU BAGER FØRSTE GANG

En time før dit bagværk skal i ovnen, giver du Bagestålet et meget tyndt lag ren vegetabilsk olie på den side af Bagestålet, du ønsker at bage på.

Vi anbefaler en billig raffineret solsikkeolie fra supermarkedet, da den udvikler mindre røg end andre vegetabiliske olier.

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 “bager” du bagestålet i en forvarmet ovn ved 225° varmluft eller 240 grader normal ovnvarme i 50 minutter, hvorefter dit nye Bagestål er klar til den første bagning. Nu er stålet blevet lysebrunt.

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

PS: Husk at lufte ud jævnlige første gang du varmer Bagestålet op, da oliebehandlingen godt kan skabe lidt “røg” i køkkenet.

Fremover..

Fjern plastfolien fra kombispaden (den tynde plade)

Evt. beskyttende plastfolie på kombispaden, **skal** fjernes inden brug.

Løbende vedligeholdelse

Da begge sider giver identiske bageresultater, kan du med fordel, når du har færdigbehandlet den ene side, vende stålet om og give den anden side samme behandling.

Igen er det dog vigtigt at huske på, at tynde/fine lag er vejen frem, så du undgår at olien løber ned under stålet og danner streger, når olien samler sig om ristens riller. Det har ikke nogen praktisk betydning for hverken bageresultater eller holdbarhed på stålet, men når du alligevel bruger tid på det, kan du lige så godt gå efter det pæneste resultat :-).

NB: Vi anbefaler, at du fremover giver stålet et nyt tyndt lag olie 1-2 gange om året.

Opbevaring

Det er vigtigt altid at opbevare Bagestålet **lunt og tørt**. Specielt i ældre huse, skal man være opmærksom på at køkkenskabe ofte kan være kolde, hvilket hurtigt kan resultere i, at der dannes rust på stålet, da fugten som bekendt søger mod kulden.

Opvarmningstid

Det er svært at angive en præcis opvarmningstid, da dette afhænger af både ovnen, temperaturen og ovnprogram. Indtil stålet er færdigbehandlet, skal du regne med 50-55 minutter, men derefter vil 45 minutter typisk være nok. De fleste benytter varmluft under opvarmningen og skifter så til over/undervarme under bagningen.

Placering i ovnen

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

Med/uden bagepapir?

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

Du kan naturligvis sagtens bage på Bagestålet uden at benytte bagepapir. Her er det dog vigtigt at Bagestålet er mindst 240 grader varmt når dejen rammer stålet, da dejen ellers kan klæbe fast på stålet. Brug evt. et infrarødt termometer til at måle temperaturen på stålets overflade.

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 en ny oliebehandling

Rust

Skulle der på et tidspunkt dannes rust på overfladen af dit Bagestål, er der ingen grund til at fortvivle. Det er nemlig heldigvis ikke noget stort problem. Rusten kan fjernes med ståluld (der fås i de fleste supermarkeder)

1. Fjern skidt mm fra stålets overflade
2. Skrub restsnavs og rust af stålet med ståluld og lunkent vand
3. Arbejd hurtigt og tør bagestålet af med en tør klud straks efter du har rensset det.
4. Læg det derefter straks i en varm ovn, så det kan tørre fuldstændigt, inden du lader det køle af og giver det en ny oliebehandling.

Bagetips..

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 er 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 et minut mere og tjek igen.

Damp i ovnen

Hvis/når du benytter damp i ovnen, **SKAL** Bagestålet ligge på en bagerist.

Benyt ikke damp, før du har afsluttet oliebehandlingen på **begge sider**. Du må **aldrig** hælde vand direkte på stålet. Når bagningen er afsluttet, skal du **altid** lade stålet tørre/køle ned i eftervarmen i ovnen med ovnlågen på klem, så stålet får mulighed for at tørre fuldstændigt.

Den letteste måde at skabe damp i ovnen, er at sætte et fad i støbejern eller rustfrit stål i bunden af ovnen når den varmer op. Når dejen kommer i ovnen, hælder du samtidigt 1-2 dl varmt vand ned i skålen, så der dannes damp i ovnen.

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 :-).

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, rødbede eller spinat. Alt efter hvor fugtige ingredienserne er, kan det være, du skal tilsætte en smule mere mel til dejen for at opnå 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 ændringer i luftfugtighed, ekstra ingredienser, meltyper osv. Når først du har fået en fornemmelse for den perfekte konsistens, kan du let opfinde nye opskrifter og tilpasse dine gamle yndlingsopskrifter.

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.

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 :-). Find flere pizzatips i pizzaopskriften bagerst i hæftet.

Inspiration..

Find inspiration og lær af andre

YouTube, Instagram og Facebook er guldgruber, fyldt med gode bagetips, inspiration og vejledninger.

Ved at suge til dig fra de bedste, vil du hurtigt kunne udvikle din bagning :-).



Start med at søge efter følgende ord/emner på YouTube:

- Autolyse
- Preshape
- Final shape
- Coil fold
- Poolish
- Biga
- Glutenprøven



..og følg bl.a. disse brødkunstnere på instagram:

- @bread_by_rosendahl
- @breadbyelise
- @baker.bennett
- @vilda_surdegen

Der kommer hele tiden nye brødkunstnere til. Måske er du den næste?

Din ven surdejen..

Surdej - Det nye sort!

Da landet lukkede ned pga. Covid19, var det ikke den eneste epidemi der ramte Danmark.

Vi blev også ramt af den ligeså smitsomme men langt mindre farlige surdejsepidemi!

Hvis den endnu ikke har fundet vej til dit køkken, får du nu chancen for at skabe din helt egen surdej.

Vi har lokket opskriften ud af Jacob (Instagram: [@bread_by_rosendahl](https://www.instagram.com/bread_by_rosendahl/)), og at dømme ud fra hans fantastiske brødfilm og -billeder, er det en potent en af slagsen.

God fornøjelse!

PS: Husk altid at bruge økologisk mel ;-).



Grundregler/tips:

- Sørg altid for at siderne i beholderen/glasset er rene. En dejskraber af silicone er et godt redskab her.
- Sørg for at der kan komme en smule luft ind i beholderen.
- Når din surdej er færdig (efter 6 dage), kan du med fordel stille den i køleskabet. 1-2 dage inden du skal bage, tager du 10 gr. surdej fra køleskabet og fodrer den lille surdej med 30 gr. vand og 30 gr. hvedemel (1:3:3). 12-18 timer senere fodrer du den så med 70 gr. vand og 70 gr. hvedemel (1:1:1), og dagen efter er der 210 gr. frisk surdej klar til at bage med.
- Rugmel er surdejens *viagra*. Erstat lidt af hvedemelet med rugmel, når den gamle surdej trænger til en opfriskning ;-).

Dag 1

Bland 100 gr vand, 30 gr rugmel og 35 gr hvedemel i en skål.

Rør rundt indtil der ikke længere er nogen klumper i blandingen.

Læg et låg løst over, og opbevar den ved stuetemperatur (20-21 grader)

Dag 2

Rør rundt i den unge surdej, og lad den hvile til næste dag.

Dag 3

Tilsæt 100 gr vand, 30 gr rugmel og 35 gr hvedemel. Rør rundt i blandingen, indtil der ikke længere er nogen klumper. Lad den hvile til næste dag.

Dag 4

Hvis der **ER** kommet bobler i surdejen, rører du bare rundt i surdejen og lader den hvile til næste dag. Hvis der **IKKE** er kommet bobler i surdejen, tilsætter du igen 100 gr vand, 30 gr rugmel og 35 gr hvedemel. Rør rundt indtil der ikke længere er nogen klumper i blandingen og lad den hvile til næste dag.

Dag 5 (Morgen)

Fjern 50 gram (ca ½ dl) af surdejen før du rører rundt. Tilføj 100 gr. vand, 35 gr. rugmel og 30 gr. hvedemel. Rør rundt indtil der ikke længere er nogen klumper. Lad den hvile i 8-12 timer.

Dag 5 (Aften)

Fjern 100 gr. af surdejen og tilføj så 80 gr. vand, 30 gr. rugmel og 60 gr. hvedemel. Rør rundt indtil der ikke længere er nogen klumper i blandingen.

Dag 6 (Morgen)

Fjern 100 gr. af surdejen og tilføj så 80 gr. vand, 30 gr. rugmel og 60 gr. hvedemel. Rør rundt indtil der ikke længere er nogen klumper i blandingen.

Dag 6 (Aften)

Nu skulle dejen gerne kunne flyde i vand (Inden du rører i surdejen, tager du en tsk. surdej og ser om den kan flyde i et glas vand). Hvis den ikke kan flyde fodrer du den igen og gentager "Dag 6" i morgen.

Når den flyder, er den klar til at blive brugt.

Fodring fremover

Fjern evt. lidt surdej og tilføj 80 gr. vand og 80 gr. hvedemel.

Fodringsintervallerne afhænger af hvor du opbevarer den.

- I køleskab = En gang om ugen (rør gerne i den 2 gange om ugen)
- Ved stuetemperatur = Hver 3. dag (rør gerne i den hver dag)
- Din surdej vil med tiden udvikle sig, og blive bedre og bedre til at skabe luft i din dej. Så fortvivl ikke, hvis de første bageforsøg med surdejen ikke lykkes 100% - Din tålmodighed vil blive belønnet!

Surdejsgaven

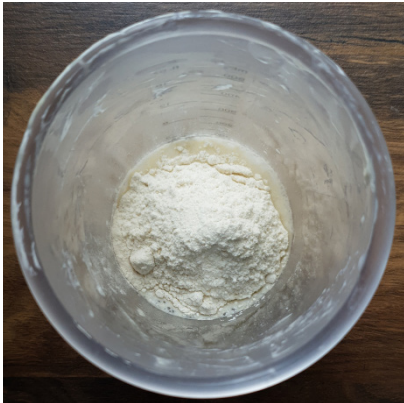
En smule surdej er faktisk nok til at skabe en ny surdej til venner og bekendte. Her har Jacob taget 10 gram surdej og fodret den med 30 gram vand, 10 gram rugmel og 20 gram hvedemel (1:3:3).



10 gram surdej.



Tilsæt 30 gram vand og rør rundt.



Tilsæt 20 gram hvedemel,
10 gram rugmel og rør rundt.



Lad den stå et par dage, og brug den så selv eller forær den væk.

Fødselsdagsboller

Her får du en opdateret opskrift på en klassiker fra det sønderjyske kaffebord, nemlig bløde luftige boller med kardemomme. Disse boller er 100% plantebaserede, men smager stadig så englene synger!



Ingredienser - 22 store fødselsdagsboller



7,5 dl koldt vand
1200 gram øko hvedemel
24 gram salt
2 tsk øko kardemomme

50 gram øko gær
125 gram øko sukker
80 gram økorapsolie
2 spsk øko citronsaft

Fremgangsmåde

Bland alle ingredienserne sammen. Ælt dejen til den slipper bordet/skålen. Det tager normalt 10-20 min. på røremaskine, alt efter melmærke/type.

Herefter lader du dejen stå lunt, til den er hævet til dobbelt størrelse (1-2 timer). Husk at lægge et låg på skålen, eller dæk den med et fugtigt viskestykke.

Når dejen er hævet til dobbelt størrelse, deler du dejen i 22 lige store stykker (ca. 100 gram pr bolle).

Tag mel på hænderne, form bollerne og læg dem på bagepapir på kombispaderne. Dejen er sikkert lidt mere klistret end du er vant til, men med lidt øvelse går det nok. I stedet for at rulle dejen mellem hænderne, strækker du dejen ned mod bunden af bollen og samler den der. Placer dem på bagepapiret med bunden/samlingen nedad.

Dæk dem til og lad dem efterhæve.

Når bollerne er sat til efterhævning, er det tid til at lægge Bagestålet i ovnen. Temperaturen skal være 200° (over/undervarme).

En lille times tid senere pensler du bollerne og lader dem glide ned på Bagestålet. Bag dem i ca. 11-13 minutter til de er gyldne.

PS: Hvis du kan lide rosinboller, tilsætter du bare rosiner til dejen inden du former bollerne :-).

Indiske Naanbrød

Naanbrød er super lækre som tilbehør til næsten alle indiske retter, ja i princippet alle retter, hvor man normalt ville servere ris til retten. Husk at skære lidt ned på rismængden, når du serverer naanbrød, da de naturligvis mætter lidt :-).





Ingredienser - 8 bløde naanbrød

3,5 dl vand	25 gram øko gær
500 gram øko hvedemel	4 spsk øko olivenolie
2 tsk salt	2 tsk øko sukker
4 spsk øko soyayoghurt	Øko olivenolie og salt til pensling

Fremgangsmåde

Læg bagestålet i ovnen og skru op på max varme.

Ælt alle ingredienserne til dejen slipper røreskålen (Det tager typisk 10-20 minutter på røremaskine, alt efter melmærke/type).

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, der forsigtigt formes til 8 kugler. Denne del kræver en meget let hånd og bliver lettere, jo mere erfaring du får med at arbejde med våd dej, så fortrivl ikke hvis det føles lidt umuligt i starten :-).

Drys kuglerne med mel, og lad dem hvile under et fugtigt klæde i 45 minutter.

Læg herefter bagepapir på kombispaderne og tryk/stræk nu forsigtigt kuglerne flade, inden du lægger dem på bagepapiret. Der kan være 3-4 naanbrød 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.

Pak dem straks ind i et viskestykke, så de bliver bløde.

Pensles med olie og drysses med salt og evt. nigella frø inden de serveres.

Lenes Pitabrød

Opskriften, på disse lækre hule pitabrød, er udviklet af **Lene Tranberg**, måske bedre kendt som kvinden bag bloggen **bagvrk.dk**. Hun har bagt på Bagestålet i mange år, og er bestemt værd at følge, hvis du savner lidt inspiration til at få mest muligt ud af dit nye bagestål.



[Facebook.com/Bagvrk/](https://www.facebook.com/Bagvrk/)



[Instagram.com/bagvrk.dk/](https://www.instagram.com/bagvrk.dk/)



Ingredienser - 8 hule pitabrød

4 dl lunkent vand

600 gram øko hvedemel

1 tsk salt

25 gram øko gær

1 spsk øko olivenolie

1 tsk øko sukker

Fremgangsmåde

Opløs gæren i det lunkne vand. Tilsæt sukker, salt, olie og halvdelen af melet og bland det godt. Tilsæt resten af melet ad et par omgange og ælt dejen i ca. 12 minutter, i starten ved lav hastighed og derefter lidt hurtigere.

Dæk skålen til, og stil dejen til hævnings et lunt sted i en time.

Hæld nu dejen ud på bordet, og del den i 8 lige store stykker. Hvert dejstykke samles til en kugle og hviler (med samlingen nedad) under et fugtigt viskestykke i 20 min.

Rul alle bollerne ud til 7 mm tykkelse på et meget let meldrysset bord. **Hold hele tiden oversiden af bollerne opad**, så får du pæne, glatte pitabrød.

Tænd for ovnen med bagestålet på anden nederste rille på 260° varmluft og lad det blive gennemvarmt. Det tager ca. 45 minutter.

Dæk pitabrødene til med det fugtige viskestykke og lad dem hvile 20 minutter, før du ruller dem ud til 7 mm tykkelse igen.

Dæk dejskiverne til med viskestykket en sidste gang og lad dem hæve færdigt til Bagestålet er varmet helt op.

Bag nu pitabrødene på bagestålet i ca. 4 minutter. Dine pitabrød skal undervejs hæve op som balloner.

Når de er færdige, skal de køle af under et viskestykke, så de bevarer fugtigheden og undgår at sprække.

Basisdejen

Her får du opskriften på vores “basisdej” der kan bruges til lidt af hvert! Du kan lave morgenbrød, baguettes, kurvebrød eller andet, hvor du gerne vil have en luftig krumme og en sprød skorpe.



Ingredienser - 20 rustikke morgenbrød



8,5 dl koldt vand
1100 gram øko hvedemel

10 gram øko gær
22 gram salt

Fremgangsmåde

Fredag aften (efter aftensmaden):

Rør det hele sammen og ælt dejen til den slipper bordet/skålen. Det tager normalt ca. 10-20 min. på røremaskine, afhængigt af melmærke. Herefter lader du dejen stå tildækket i skålen i 2 timer og sætter den derefter til at hvile i køleskabet.

Lørdag morgen:

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), drys-ser du bordet med grahamsmel. Hæld dejen ud på det meldryssede bord. På toppen drys-ser du en blanding af gule hørfrø og blå birkes. Skær kvadratiske stykker ud med dejskæreren, læg dem forsigtigt på bage-papiret og brug kombispaden til at lade dem glide ind på Bagestålet.

Bages til de er mørktgyldne (ca 8-12 min)

For et endnu bedre resultat, bør du skabe damp i ovnen. Det kan du læse om på de første sider i hæftet.

Samme dej kan benyttes til at lave lækre sprøde baguettes, eller som grundopskrift til mange slags rustikke boller. Kun fantasien sætter grænser.



Jacobs Pizzadej



*Jacob Rosendahl, der står bag både surdejen, pizzadejen og kurvebrødet i denne folder, er nok bedst kendt for de fantastiske filmklip han flittigt deler på instagramprofilen **@bread_by_rosendahl**, hvor han på kort tid har fået et hav af følgere.*

Hvis du endnu ikke følger ham, kan det bestemt anbefales!

Jacob har bagt på Bagestålet i flere år, og vi er stolte over at kunne dele et par af hans favoritopskrifter med jer her.



[Instagram.com/bread_by_rosendahl/](https://www.instagram.com/bread_by_rosendahl/)

Ingredienser - 4 sprøde surdejspizzaer



420 g vand

550 g øko tipo 00 hvedemel

50 g øko durum hvedemel

90 g surdej*

15 g salt

**Hvis du ikke har en surdej klar, kan du i stedet tilsætte 5 gram økologisk gær, og lidt mere vand (+30 gram).*

Fremgangsmåde

Rør surdejen godt ud i vandet. Tilsæt mel og bland sammen til dejen føles jævn. 30 minutter senere tilsættes salt og dejen æltes til den føles sammenhængende og smidig. Lad dejen hvile tildækket i 45 minutter. Med våde hænder løfter man op under dejen og strækker den, så den foldes ind under sig selv (coil fold). Lad dejen stå tildækket 1-2 timer inden den stilles på køl i 24-72 timer.

2-3 timer inden pizzaerne skal laves, tages dejen ud af køleskabet og deles i 4 lige store klumper på et meldrysset bord. Med pegefinger og tommelfinger strækker og folder man dejen fra siden og ind over midten. Fortsæt hele vejen rundt, indtil klumpen bliver spændt op nederfra. Vend kuglen og tril den rundt, så samlingen vender nedad og kuglen bliver ekstra spændstig. Drys lidt mel over og lad pizzakuglerne hvile tildækket i 2-3 timer.

En time før du skal spise, forvarmer du Bagestålet på en rist på næstøverste rille i ovnen i 45-60 minutter ved ovnens højeste temperatur.

Ca. 10 minutter før tid, tænder du for ovnens grillfunktion. På den måde, kan du være heldig at få temperaturen op på 350 grader! Det er dog **meget** vigtigt at du slukker for grill funktionen og bager med normal ovnvarme når pizzaen er i ovnen, da det ellers kan ende med at se ret sort ud.. :-).

Drys ekstra mel (fx grahamsmel) på bordet og ovenpå dejen. Form pizzaerne ved at trykke med fingrene fra midten og ud, så der dannes en luftig ring langs kanten. Når bunden har den ønskede tykkelse fordeles dit yndlings pizzafyld, og pizzaen bages.

Jacobs kurvebrød

Skål 1:

140 g vand
100 g øko fuldkornshvedemel
40 g øko rugmel

Skål 2:

180 g vand
90 g surdej
290 g øko hvedemel (tipo 00)
10 g salt (tilsættes senere)



Fremgangsmåde

Bland indholdet i **Skål 1** groft sammen og lad det stå tildækket en time. Når timen er gået, blander du vand og surdej i **Skål 2**. Tilsæt mel og ælt groft til dejen føles jævn. Bland indholdet fra **Skål 1** og **Skål 2** sammen, og lad det hvile tildækket i 30 minutter.

Tilsæt salt og ælt til dejen føles smidig, og lad den hvile i 45 minutter. Med våde hænder strækkes og foldes dejen ved at løfte op ind under dejen med flade hænder fra begge sider ca 2/3 inde af dejens størrelse og trække så den foldes under sig selv. Dette gøres fra alle 4 sider af skålen (Søg evt. **“Coil Fold” på YouTube**). Hvis dejen ikke vil slippe og er ved at briste, er det en god idé at slippe dejen og forsøge at løfte den igen (evt over flere omgange).

Disse coil folds udføres 3-4 gange i intervaller af ca. 30-45 min. Når dejen føles sej og luftig lader du den hvile utildækket i 30 minutter inden den formes (final shaping). Drys hævekurven godt med rismel og lad dejen hvile heri i 30 min. inden den sættes 16 timer på køl.

Dejen snittes og bages direkte fra køl. Forvarm ovn og bagestål på max varme i 45-60 minutter. Bages ved over/undervarme, med damp på 240°C i 18-20 minutter, hvorefter du lukker dampen ud og skruer ned på 220° i 20-25 minutter.

Lad brødet afkøle på en rist inden det skæres ud.



Del med os!

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.



facebook.com/groups/bageovnen



Del dine bedste bageoplevelser med os!

Tag/mærk dine bedste *bagestålskreationer* på Instagram med:



@bagestaalet.dk og **#bagestaalet**

Vi *re-poster* de bedste billeder og linker til din profil som tak!