No-knead-bread med valnødder og øl

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	12 Timer
Tilberedningstid	50 Min.
Portioner	1
Apparat	CombairSteamer V2000 fra 2021

Dej

250 ml vand

.12 terning gær (ca. 5 g)

100 ml øl

200 g hvedemel

230 g groft hvedemel

1 spsk salt

1 spsk maltekstrakt eller honning

100 g valnøddekerner, groft hakket

Formning

hvedemel til formning

Dej

Kom vand og gær i en stor skål, og rør det godt sammen. Tilsæt de resterende ingredienser, og rør det hele godt sammen til en fugtig, klæbrig dej i 2 minutter. Må ikke ældes.

Dæk skålen med cellofan, og anbring en tallerken oven på. Lad dejen hæve på et køligt sted natten over.

Formning

Drys mel på en arbejdsplade, og anbring dejen på den. Fold dejen mod midten fra alle sider, og form den til en kugle.

Kom rigeligt med mel på et viskestykke. Læg dejen på viskestykket, og løft enderne på viskestykket op over dejen.

Lad dejen hæve i 2 timer.

Bagning

Forvarm en stegegryde med låg i en bradepande på den midterste hylde med over-/undervarme ved 230 °C.

Kom dejen direkte fra viskestykket ned i den varme stegegryde, og bag den i 30 minutter med lukket låg.

Fjern låget, og reducer varmen til 210 °C. Lad brødet bage færdigt i 20 minutter.

Tag brødet ud af stegegryden, og lad det køle af på en ovnrist.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 230 °C i Over-/undervarme

Sæt panden med stegegryden i ovnen til forvarmning.

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Over-/undervarme 230 °C i 30 Min.

Fjern låget. Fortsæt bagningen.

Over-/undervarme 210 °C i 20 Min.

Tilbehør

Bradepande

Stegegryde med låg ø26 cm

Ovnrist

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023