Ældefrit brød

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	20 Min.
Hviletid	12 Timer 30 Min.
Tilberedningstid	45 Min.
Styk	1
Apparat	CombiSteamer V6000 45 fra 2021

Dette ældefrie brød giver en sprød skorpe og har en aromatisk fylde – helt uden ældning! Den lange hævetid giver dejen en intens aroma, før den bages i den varme ovn. En nem opskrift på hjemmebagt brød med lille arbejdsindsats!

Dej

300 g fuldkorns hvedemel

200 g halvgroft hvedemel

2 tsk. salt (ca. 14 g)

5 g gær, smuldret

500 ml vand

Dej

Bland fuldkorns- og halvgroft hvedemel sammen med saltet i en skål. Rør gæren i. Hæld vand i, bland det rundt med en øseske, indtil du har en klæbrig dej. Dæk dejen til og lad den hvile ved stuetemperatur i ca. 12–18 timer.

Formning

Tag dejen ud af skålen, placer den på en bordplade dækket med mel, løsn den i alle sider med en dejskraber, træk den op, fold den i midten, vend den lidt, gentag forløbet, lad den hvile i ca. 5 minutter. Løsn dejen fra bordpladen, læg den tilbage på bordpladen med "sømmen" vendt nedad, træk den over bordpladen med håndfladen, indtil du har en kompakt kugle. Læg dejen i en hævekurv med rigeligt mel, dæk den til og lad den hæve i ca. 30 minutter.

Bagning

Sæt stegegryden uden låg på en ovnrist i ovnen, forvarm til 230 °C med professionel bagning med mel. Tag stegegryden ud, hæld forsigtigt brødet fra gærkurven ned i stegegryden, sæt den straks tilbage i ovnen, bag det i ca. 45 minutter.

(For)varm ovnrummet til 230°C i Professionel bagning bestrøet med mel

Sæt bagværket ind

Professionel bagning bestrøet med mel 230°C i 45 Min.

Tips

I stedet for at bruge en stegegryde kan du bruge en kageform på ca. 25 cm dækket med bagepapir.

Tilbehør

Stegegryde uden låg

Ovnrist

Yderligere oplysninger

Oprettet den	17.07.2025