



Rustikt brød

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	10 Timer 30 Min.
Tilberedningstid	30 Min.
Styk	2
Apparat	CombiSteamer V6000 Grand fra 2022

Det rustikke rodfrugtbrød har fået sit navn på grund af den karakteristiske snoning af dejen, som ligner en trærod. Det giver den struktur, en aromatisk skorpe og en let, åben krumme.

Fordej

- 30 ml vand
- 45 g aktiv surdej
- 50 g almindeligt hvedemel
- 10 g fuldkornsmel

Dej

- 300 g almindeligt hvedemel
- 100 g fuldkornsmel
- 260 ml vand
- 1 tsk flydende honning
- 3 g gær, smuldret
- 10 g salt
- 40 ml vand

Formning

en smule almindeligt hvedemel, til afstøvning





Fordej

Bland vand og surdej i en skål. Rør almindeligt hvidt mel og fuldkornsmel i. Dæk den til, og lad den hvile ved stuetemperatur i ca. 8-12 timer.

Dej

Kom almindeligt hvidt mel, fuldkornsmel og vand i skålen til en røremaskine. Rør med dejkrogen på lav hastighed i ca. 5 minutter, dæk derefter til, og lad det hvile i ca. 30 minutter. Tilsæt honning, gær og præference, og ælt på medium hastighed i ca. 5 minutter. Tilsæt salt, og fortsæt med at ælte i ca. 5 minutter, indtil der dannes en glat dej, og tilsæt gradvist det resterende vand. Overfør dejen til en let smurt skål. Sæt den i formen, og lad den hæve med Professional baking proofing ved 32 °C i ca. 2 timer. Efter cirka 45 minutters hævetid fjernes dejen fra ovnrummet. Løsn dejen fra skålens sider, løft den fra alle sider, og fold hver side over til den modsatte side. Sæt den tilbage på køkkenbordet, og fortsæt med at hæve. Gentag denne foldeproces en gang til i løbet af den resterende hævetid.

Professionel bagning med hævning 32 °C i 2 Timer

(ingen pause)

Formning

Vend forsigtigt dejen ud på en melet arbejdsflade. Del dejen i to, drys med mel, og drej forsigtigt hvert stykke fra begge ender (som at vride et håndklæde ud, men forsigtigt). Læg de 2 snoede deje på en træplade eller et bræt beklædt med bagepapir.

Bagning

Sæt bagepladen ind i ovnrummet, og forvarm den til 220 °C med professionelt bagemel, der er drysset ud. Brug træskrællen til at skubbe de 2 snoede deje med bagepapiret over på den forvarmede bageplade i kogepladen. Bages i cirka 30 minutter. Tag brødene ud, og lad dem køle af på en rist.

Sæt bakken i til forvarmning.

(For)varm ovnrummet til 220 °C i Professionel bagning bestrøet med mel

Forvarmning fuldført. Læg dejen på den varme bakke.

Professionel bagning bestrøet med mel 220 °C i 30 Min.

Tilbehør

Bageplade

Træskal

