

**Se opskriften på bagsiden!**

*Alle brødtyperne kan laves enten som traditionelle lyse brød, eller som fuldkornsvarianter - fremgangsmåden er den samme.*

**Baguetter /flutes**

Vejes af på 275 eller 375 g.

Undlad at rundvirke dejstykkerne, da de skal langes ud bagefter.

Slåes op ved at knibe dejen sammen i et virk og uden at slå luften ud af dem, langes derefter ud.

Snittes med fladliggende klinge lige inden indsætning i ovnen. Snit kun dejstykkerne når de har rumtemperatur eller derunder.

For meget damp ved indsætningen i ovnen, kan ødelægge det rustikke look, som er karakteristisk for baguetter.

**Små mini flutes på spyd**

Vejes af på 1200 g pr. bræk. Stykkerne deles i 2,- stryges med vand, vendes i frø, majsdryg, mel, krydderier eller lign.

Bages på plade og sættes på træpinde efter afkøling

**Sommerblomster/mini flutes**

Vejes af på 1200 g pr. bræk.

Mini flutes langes ud, sættes på plade og snittes inden afbagning.

Sommerblomster sættes 4 stk. sammen på plade, og snittes inden indsætning i ovn.

Kan pyntes som de små mini flutes på spyd, eller stryges med ølblanding, hvorefter der sigtes med halvsigtemel.



**Ølblanding:** 1 øl, 25 g gær og 150 g halvsigtet rugmel piskes sammen og står 1 time inden anvendelse.

**Fourgasse**

Er det franske navn på de flade brød med huller.

Vejes af på 500 g.

Langes ud og trykkes flade, sættes derefter på et stykke klæde og tørrasker.

Ved opslåning laves 5-6 snit på skrå med et sporjern og dejstykkerne trækkes ud så der opstår de karakteristiske huller.

Stryges med ølblanding og sigtes med halvsigtemel.





## BRØD TIL SOMMERHYGGE

## Brød/stykker m. fuldkorn

**Fordej:** 1000 g Koldt vand  
20 g Gær  
1000 g Blé Origine Francaise

Gæren piskes ud i vandet, melet blandes i og der må gerne være klumper i blandingen, da det giver den bedste fordej, hvis den ikke blandes, til den er sej. Står i rumtemperatur til næste dag.

**Dejen:** 2010 g Fordej (se ovenstående)  
1000 g Blé Complet Francaise  
2000 g Blé Origine Francaise  
400 g Mørk Kolddejskoncentrat  
80 g Gær  
1400 g Koldt vand, ca.

Dejtemperatur: 24-26°C

Æltetid: 15 minutter langsom og  
4 minutter hurtig.

Liggetid i dejen: 45 minutter.  
Vejes af og ligger min. 30 min.  
inden opslåning.

Raskning: 30 minutter i et ikke for varmt  
raskeskab – sættes i bageriet  
i ca. 45 minutter.

Færdiggøres med snitning osv.

Afbagning: Indsættes med et min. af damp  
ved høj temperatur 280°C

Bages lyse af ved 215°C

*Brød af ovenstående opskrift kan ikke fuldkornmærkes!*

## Brød/stykker

**Fordej:** 1000 g Koldt vand  
20 g Gær  
1000 g Blé Origine Francaise

Gæren piskes ud i vandet, melet blandes i og der må gerne være klumper i blandingen, da det giver den bedste fordej, hvis den ikke blandes, til den er sej. Står i rumtemperatur til næste dag.

**Dejen:** 2010 g Fordej (se ovenstående)  
3000 g Blé Origine Francaise  
400 g Pain Campagne Remy  
80 g Gær  
1400 g Koldt vand, ca.

Dejtemperatur: 24-26°C

Æltetid: 15 minutter langsom og  
4 minutter hurtig.

Liggetid i dejen: 45 minutter.  
Vejes af og ligger min. 30 min.  
inden opslåning.

Raskning: 30 minutter i et ikke for varmt  
raskeskab – sættes i bageriet  
i ca. 45 minutter.

Færdiggøres med snitning osv.

Afbagning: Indsættes med et min. af damp  
ved høj temperatur 280°C

Bages lyse af ved 215°C

Hvis brødene bages lyse af, er de velegnet til genopvarmning. Det er her vigtigt, at de pakkes i plastpose eller tildækkes med plast, inden de er helt afkølede.