

DURUMBRØD NEM OPSKRIFT

Det her durumbrød er ikke bare super lækkert, det er også nemt at bage. Så snart man har bagt brødet en enkelt gang, kan man huske opskriften. Den hemmelige ingrediens er tålmodighed, men brødet er også hele ventetiden værd.



TIL

1 stk

- 12 g gær
- 3 dl vand
- 100 g durummel
- 300 g hvedemel
- 1 ¼ tsk salt
- lidt ekstra mel til at forme durumbrødet

Rør gæren ud i vandet, og tilsæt mel og salt. Ælt dejen sammen i skålen. Dejen skal stadig være lidt våd. Dæk skålen med et viskestykke, og lad den hvile i 1,5 time.

Ælt dejen i 1 minut, og lad den hvile under viskestykket i yderligere 1,5 time.

Drys lidt mel på bordet og på dine hænder. Kom dejen ud på bordet, og form den til et brød. Drys mel på et viskestykke, og læg det i en brødkurv. Flyt dejen over i kurven med samlingen nedad, og lad den efterhæve i 1 time, mens ovnen varmer op.

Kom en bagesten over på en rist, og sæt den ind i midten af ovnen. Varm ovnen op til 240 grader varmluft.

Rids overfladen af durumbrødet, og overfør det til bagestenen. Hæld en lille kop vand i bunden af ovnen, og luk hurtigt ovnen til. Lad brødet

bage i 5 minutter. Skru derefter ned på 230 grader almindelig ovn, og lad brødet bage færdigt i 25-30 minutter.

Tip:

Hvis du ikke har en bagesten, kan du sagtens bruge en almindelig bageplade i stedet. Varm også den op sammen med ovnen.