

Cleek - Franskbrød

Opskrift

- 600 g god hvedemel
- 280 g grovspelt/manitobamel
- 1 tsk. tørgær
- 550 dl koldt vand
- 2 tsk. Salt
- 1 tsk. sukker



Arbejdsplan:

- I røreskålen afvejes 600 g hvedemel og 280 grovspelt eller manitobamel.
- tilsæt 1 tsk. tørgær
- Tilsæt 1 tsk. sukker
- Blandes kort i røremaskinen.
- Tilsæt 550 g koldt vand.
- Ælt dejen i maskinen i ca. 15 min
- Tilsæt 2 tsk. salt
- Ælt videre ca. 5 min. indtil dejen har en temperatur på ca. 28° (det er vigtigt).
- Lad dejen hvile tildækket i røreskålen 30-45 min.
- Del dejen i 4 lige store portioner.
- Virk (stram) hver brød op, ved at trække i dejen og folde den over igen, fortsættes hele vejen rundt indtil dejklumpen føles stram.
- Fold dejen tre gange over og form det som et brød med samlesiden nedad.
- Sprøjt vand på brødene med en vandforstøver, og dyp dem i birkes, sesamfrø eller uden.
- Snit brødene med en skarp kniv eller et barberblad.
- Sæt brødene til hævnings under en kasse/plastic telt, stil en skål med kogende vand under teltet til dampudvikling det fremmer hæveprocessen.
- Lad brødene hæve 1½ – 2 timer.

- Bag brødene i en varm ovn, ca. 220°, hæld 1-1½ dl. vand i en skål i bunden af den varme ovn til dampudvikling under bagningen.
- Bag brødene til de er gyldne og bagt i bunden, ca. 22 min. afhængigt af ovnen.
- Tag brødene ud af ovnen, sprøjt straks lidt vand på brødene med en vandforstøver.
- Når brødene er kolde er de klar til at blive serveret. Jeg deler hvert brød i to og pakker dem i fryseren.

Tag et ½ brød op af fryseren, optø det i mikrobølgeovnen i 25 sec. og derefter 1½-2 min. på brødristeren på hver side, så er det friskt brød med sprød skorpe, hver dag, guf.

O.B.S.

Dejen er også god til at lave flutes 4-6 stk., rundstykker 16 stk. eller pizza bunde 2-4 stk..