

6 Baguetter

I denne opskrift laver man en fordej, som giver brødet mulighed for at udvikle den utroligt gode smag, som et velgæret brød får.

1. dag:

2 dl vand
10 g gær
300 g hvedemel
2 tsk salt

2. dag:

4 dl vand
550-600 g hvedemel
10 g gær
1 tsk sukker
2 tsk salt



1. dag: Bland vand, gær og hvedemel til fordejen, og ælt det enten i en køkkenmaskine i ca. 5 min. eller med hænderne i ca. 10 min.

Tilsæt salt, og ælt det yderligere i 5 min.

Dæk til med film, og lad dejen hæve i køleskabet i mindst 12 timer.

2. dag: Bland vand, gær, sukker og det meste af melet sammen med fordejen, og kør det i køkkenmaskinen i ca. 15 min.

Tilsæt salt, og bland dejen yderligere 5 min.

Dæk til med film, og lad dejen hæve ved stuetemperatur i ca. 2 timer.

Skær dejen i stykker på ca. 200 g.

Tril stykkerne, så de bliver næsten lige så lange som bagepladen, og læg 3 på hver plade.

Drys lidt hvedemel over og lad brødene efterhæve, først under et klæde i ca. 1 1/2 time, derefter uden klæde i 30 min.

Lavet par dybe skrå snit med en skarp kniv, og bag brødene midt i ovnen i 10 min. ved 250°.

Tag bagepladen ud af ovnen, stænk brødene med vand, og bag dem i endnu 15-20 min. ved 220°.

Minibaguetter: Hvis man vil lave små minibaguetter, skæres dejen ud i stykker på 20-30 g og trilles til små, aflange brød.

De skal hæve i lige så lang tid, men kun bage i 5-10 min.