

Forsøg med for meget gær

Redskaber/materialeliste:

- 150 gram gær
- 10 gram salt
- 10 gram sukker
- 30 gram fedtstof
- 1000 gram mel
- 530 gram vand

- Skål
- En vægt
- Et stykke plastik/et fugtigt viskestykke
- En dejdeler

Fremgangsmåde:

1. Afvej alle ingredienserne til dejen og kom dem i hver sin skål
2. Sæt en kedel og dejkrog fast til røremaskinen
3. Kom vand og gær op i kedlen og lad det køre i et minut i 1. gear
4. Tilføj nu mel, salt og sukker og lad det køre i kedlen i tre minutter i 1. gear
5. Tilsæt fedtstof til dejen og lad dejen køre i et minut i 1. gear
6. Skrab fedtstoffet ned fra kanterne og lad dejen køre i tre minutter i 4. gear
7. Læg dejen til at raske i 15 minutter under et stykke plast eller et fugtigt viskestykke
8. Del nu dejen op i så mange portioner som muligt a 350 gram
9. Udstød luften fra dejen og form den til boller. Lad bolleterne raske i yderligere 15 minutter
10. Form nu bolleterne til franskbrød og sæt dem i raskeskabet i 45 minutter
11. Bag brødene ved 230 grader ved 75-80% fugtighed i 25 minutter