

# Fuldkornshvedebrød

 BAG&CO · FREDAG DEN 9. APRIL 2021 · 

100g Hele hvedekerner

100ml mørkt øl

Blandes og står til dagen efter.

Ingredienser:

800 g [Samsø fuldkornsmel](#)

200 g [Samsø hvedemel, sigtet](#)

200 g Opblødte kerner fra dagen før

30 g [Hvedesur](#)

30 g [Bag&Co Bageenzym](#)

20 g salt

20 g sukker

10 g [Instaferm 01 tørgær](#)

750g vand

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser kommes i mixeren

Ælt derefter dejen i 4 minutter langsomt og 8 minutter ved medium hastighed

Lad derefter dejen stå i 1 time i skålen, tildækket.

Dejen deles i 3 stykker og formes til kugler der kommes i hævekurve, eller sættes direkte på en plade med mel drysset på.

Brødene skal hæve tildækket i yderligere ca. 45-60 min

Brødene vendes på en ren bageplade, snittes og sættes i ovnen

Brødene bages derefter i en forvarmet ovn ved 275 grader og bages i 25-30 min ved 220 grader



10

2 kommentarer



Synes godt om



Kommenter



Send



Del

Nyeste



Kommenter som Anders Juul

**Helle Lodberg**

Det glæder jeg mig til at prøve 😊 Har endelig fået bestilt malt, hvedesur og bage enzym.

3 år Synes godt om Svar

**Bag&Co**

Super nemt brød der er hurtigt at lave, og som har 80% fuldkornsmel, mørkt øl og kerner

3 år Synes godt om Svar

