
ForSea cook-along

Flute

Ingredienser

Ca 1,5 dl lunken vand
150 g alm hvedemel
150 g Manitoba mel
3 g gær
10 g salt
1 dl surdej

Køkkenudstyr

Røreskål, røremaskine eller håndmixer, køkkenvægt, decilitermål, viskestykke, pensel, skarp kniv og en smule olie.

Opskrift

- Opløs gæren i det lunkne vand. Tilsæt salt og de to slags mel, imens der røres i dejen.
- Lad det røre med dejkrog på maskinen eller brug håndmixer med dejkroge i ca. 10 minutter.
- Tilsæt surdejen og lad det røre i yderligere 10 minutter.
- Dæk dejen med et klæde og lad den hæve ved stuetemperatur i ca. 40 minutter.
- Hæld en smule olie ud på bordet og tag dejen ud af skålen. Form dejen til et 40 cm langt flute ved at trække og forme dejen. Dejen skal ikke æltes, men blot trækkes og formes, så det bliver luftigt.
- Rids brødet fire gange på toppen med en skarp kniv og lad det efterhæve i ca. 30-40 minutter.
- Pensl brødet med lidt vand og drys mel på toppen.
- Brødet bages i ca. 10-12 minutter ved 250 grader. Bank det let i bunden – lyder det hult, er brødet færdigt.