



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Madbrød

Brød med soltørrede tomater.



Ingredienser:

2 dl mælk, 25 g gær, 1 dl A-38 eller fromage frais, 1 tsk salt, 1 tsk honning, 2 tsk basilikum, 2 tsk oregano, 2 tsk timian, 75 g hakkede, soltørrede tomater, 250 g hvedemel.

Rør gæren ud i lun mælk og tilsæt A-38, salt, honning, krydderurter samt soltørrede tomater.

Tilsæt hvedemelet lidt ad gangen og ælt dejen godt. Form dejen til et stort rundt brød, og læg det på en smurt bageplade. Stil gerne dejen til koldhævning, fx et par timer i køleskabet, men det er ikke nødvendigt.

Bag brødet midt i ovnen ved 200 grader i ca. 20 min.

Ciabatta.

Ingredienser:

700 g pizzamel, 300 g durummel, 2-3 tsk. salt, 1 spsk. olivenolie, 50 g gær, 5-5½ dl lunkent vand.

Gæren opløses i det lunkne vand, og de øvrige ingredienser tilsættes. Det hele æltes i 4-6 minutter til dejen er glat og smidig. Dejen må ikke være for fast. Den føles blød i starten, men efterstivner under æltning og liggetiden. Dejen formes til en kugle, dækkes til og hviler en time.

Dejen deles i to dele. Durummel drysses ud på bordet og dejen rulles ud til 2 pølser, der sættes på en bageplade. Efterhæver tildækket til dobbelt størrelse, ca. 45 minutter.

Sæt brødet i en forvarmet ovn ved 250 grader på nederste ovenrille. Skru straks ned til 220 grader og bag brødene i 30-35 minutter, de sidste 10 minutter med lågen på klem for at få en sprød skorpe.

Foccacia.

Ingredienser:

450 g pizzamel, 25 g gær, 3 dl vand, 2 dl olivenolie, 1 tsk. fint salt. Pynt: 4 tsk. havsalt i flager, 4 spsk friske rosmarinblade eller tørret rosmarin.

Opløs gæren i lunkent vand (ca. 37 grader). Tilsæt olie, mel, salt og ælt alt godt sammen. Lad dejen hæve tildækket, ca. 40 min.

Slå dejen ned og kom den i en form (tærteform, bradepande el. lign.), der er smurt med rigeligt olivenolie. Lad brødet efterhæve, lunt og tildækket, ca. 30 min. Prik dybe huller i hele overfladen med fingerspidserne. Pensl med resten af olivenolien og drys med havsalt. Fordel rosmarin i hullerne.

Bagetid: ca. 20 min. i en 220 grader (varmluft 200 grader) forvarmet ovn. Lad brødet køle af i formen.

Franske flûte (3 stk.).

Ingredienser:

675 g hvedemel, 15 g gær, ½ l koldt vand, 1½ tsk fint salt.

Opløs gæren i det kolde vand. Tilsæt salt og mel og rør dejen sammen. Ælt den grundigt til den er smidig og elastisk.

Smør en skål med olie og læg dejen heri. Dæk skålen med plastfolie og sæt den i køleskabet til hævningsnatten over, mindst 12 timer. Tag dejen ud ca. 2 timer før, du former til flûtes.

Hæld dejen ud på et melet bord, form den ved mindst mulig æltning til 3 lange flûtes. Læg dem på en bageplade eller i en flûteform og giv dem 2-3 snit med en meget skarp kniv. Lad dem efterhæve til dobbelt størrelse, lunt og tildækket i ca. 45 minutter.

Bagetid: 8 minutter i en 250 grader forvarmet ovn (varmluft 230 grader). Skru straks derefter ned til 200 grader (varmluft 180 grader) og bag videre i ca. 12 minutter.

Frokostbrød.

Ingredienser:

400 g hvedemel, 100 g knækkede hvedekerner, 25 g margarine eller ½ dl olie, 1 tsk honning eller sirup, ca. 2 dl vand, 1½ dl yoghurt, 25 g gær, 1 tsk salt.

Kog de knækkede hvedekerner i vand et par minutter. Rør yoghurten i.

Når blandingen er håndvarm opløses gæren heri. Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen til den er ensartet. Lad den hæve, lunt og tildækket ca. 30 minutter.

Slå dejen sammen og del den i 2 lige store dele og form dem til kugler. Lad dem hvile 2-3 minutter.

Klap dejkuglerne flade, fold dem sammen og form til aflange brød. Pensl med yoghurt og tril i mel. Sæt dem på en bageplade med bagepapir og lad dem efterhæve, lunt og tildækket, ca. 30 minutter.

Giv brødene 3 snit på langs, ikke for dybt. Bag brødene ca. 35 minutter i en 220 grader forvarmet ovn (varmluft 200 grader).

Grovbrød (af portionen bliver 8 flûtes).

Ingredienser:

50 g smør, 4 dl kærnemælk, 50 g gær, 4 dl tykmælk/A38, 1 spsk groft salt, 250 g fuldkornshvedemel, ca. 750 g hvedemel.

Pensling: fløde eller sammenpisket æg. Pynt: mel.

Smelt smørret og kom det i en røreskål. Tilsæt den kolde kærnemælk. Rør gæren ud heri. Tilsæt øvrige ingredienser (hold lidt af hvedemelet tilbage). Slå dejen godt sammen.

Tag dejen ud på meldrysset bord og ælt den godt igennem med så meget mel, at den stadig er blød og smidig. Dæk dejen med et klæde, og lad den hæve et lunt sted, ca. 30 min.

Ælt dejen igennem igen, og del den i 8 stykker, der trilles til flûtes. Lad dem efterhæve ca. 20 min. Pensl med fløde. Drys med fuldkornsmel eller almindeligt hvedemel og snit dem.

Bages midt i ovnen 15-20 min. ved 200 grader.

Knækbrød (ca. 25 stk.).

Ingredienser:

200 g hvedemel, 1,25 dl olie, ca. 2 dl vand, 50 g havregryn, 50 g græskarkerner, 50 g hørfrø, 50 g solsikkekerner, 50 g sesamfrø, 1 tsk. bagepulver, 1½ tsk. salt.

Pynt: birkes, sesamfrø, solsikkefrø eller hørfrø.



Fremgangsmåde: Bland alle ingredienser og ælt dem sammen til en fast dej. Del dejen i to lige store dele og rul ud så tyndt som muligt på et stykke bagepapir. Skær dejen ud i firkanter med en skarp kniv. Læg bagepapiret direkte over på bagepladen. Pensl med vand og drys med pynt.

Bages ca. 25 minutter midt i en 200 gram forvarmet ovn (varmluft 180 grader) eller til de er gyldne.

Madbrød.



Ingredienser:

50g smør, 2 dl mælk, ½ dl yoghurt naturel, 25 g gær, 1 tsk sukker, 1 tsk groft salt, 1½ tsk tørret rosmarin, oregano eller andet krydderi, ca. 350 g hvedemel. Gem en sjat mælk til at pensle brødene.

Smelt smør - hæld det i en skål og tilsæt mælk og yoghurt. Rør gæren ud i blandingen, hvorefter de øvrige ingredienser tilsættes (melet tilsættes lidt efter lidt til sidst, til dejen slipper) - dejen æltes godt sammen på et meldrysset bord, og formes til et rundt, fladt brød (som en pizzabund).

Den flade dej lægges på en plade med bagepapir, hvorefter den pensles med mælk, og drysses med lidt oregano.

Sættes på midterste rille i KOLD ovn og bages i 20 minutter ved 225 grader.

Rundt madbrød.

Ingredienser:

60 g / 2 dl Havregryn, 25 g gær, ½ tsk salt, 425-475 g hvid hvedemel, 1 spsk sesamfrø, 5 dl vand.

Overhæld 60 g havregryn (ca. 2 dl) med 2 dl kogende vand. Lad det afkøle.

Rør 25 g gær ud i 3 dl lunkent vand. Tilsæt havregrød, ½ tsk salt og 125 g hvid hvedemel (ca. 2 dl).

Bland 300-350 g hvid hvedemel (5-6 dl) i lidt efter lidt, til dejen har en passende konsistens. Ælt dejen godt. Stil den tildækket til hævnning i 45 minutter.

Form dejen til et rundt brød på bageplade. Lad brødet efterhæve ca. 20 minutter.

Pensl med vand og drys med 1 spsk sesamfrø (ca. 10 g).

Bag brødet på nederste rille ved 200 grader ca. 30 minutter. Lad brødet afkøle på en bagerist.

Brødet er fryseegnet.

Sesamflûtes.

Ingredienser (til 4 personer):

30 g smør, 3½dl mælk, 50g gær, 100g kvark naturel, 1 tsk groft salt, 1 spsk sukker, 3 spsk sesamfrø, 650g mel. 1 æg til pensling.

Smelt smørret ved lav varme, tilsæt mælken, smuldr og rør gæren i. Tilsæt kvark, salt, sukker og sesamfrø.

Rør og ælt melet i til dejen er blank og smidig (hold evt. lidt af melet tilbage).

Dejen hæver 45 minutter og deles så i 3 dele, der slås ned og formes til flûtes. De 3 flûtes sættes på bagepladen til hævnning i 15 minutter. Rids dem med 9 skrånit. Pensl med sammenpisket æg.

Bag ved 225 grader i 15 minutter.