

Slik lager du Brytebrød

Her har vi brukt Deigemne grovt rundstykke EPD 4917019



Deigemne rundstykker pensles med vann og dyppes i ulik topping. Anbefaler og pensle bunnen og dyppe i solsikkefrø eller gresskarfrø for å gi ekstra god nøttesmak. Legges tett sammen på brett. Ikke nødvendig med kakering.

Heves og stekes som sambakte rundstykker.

Heve og stekeinstruks

Heves i cirka 45 minutter på 37°C med tilført fuktighet. Uten heveskap, heves brødet i romtemperatur 3-5 timer (avhenger av romtemperatur) tildekket med plast for å unngå uttørking. Heves til cirka dobbel størrelse. Stekes i forvarmet ovn 230°C. Tilfør fuktighet i 30 sekunder, eller kaste vann på den varme sideveggen i ovnsrommet rett før døren stenges. Senk temperaturen til 180-190°C. Stek brytebrødet i 20-25 minutter.

Lag ditt eget
brytebrød og
varier toppingen
etter eget ønske.