

Slik steker du perfekte

Müslibrød

EPD 4895942



Tines på brett natten over på kjøll eller romtemperatur 3-4 timer. Dekkes til med plast/Clingfilm.



Etter tining pensles brødene med vann og dyppes deretter i ønsket frødekor. Bør snittes med kniv eller klippes med saks.



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 uttørring. 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 brødet i cirka 25 - 35 minutter, avhenger av om det er sambakt, bakt i form eller fribakt. Sambakt krever litt mer tid.

Tips!

For å kontrollere at brødet er gjennomstekt, mål temperaturen i brødet. Minimum. 96°C.

Tips!

Kan også heves i ovn eller varmeskap med maks 37°C med tilført fuktighet. Gradene kontrolleres med temperaturmåler.

Tips!

Vann i langpanne kan også benyttes i ovn eller varmeskapet for å tilføre fuktighet under heving.