

Slik lager du Flettebrød

Her har vi brukt Deigemne landbrød lyst EPD 4891818



Deigemne deles i fire på langs, men ikke hele veien. Samle to og to med mellomrom i midten.



Begyn flettingen ytterst til høyre til innerst venstre, ytterst venstre innerst høyre og fortsett videre annen hver til du er ferdig.



Endene må klemmes godt sammen og brettes under brødet. Kan bruke vann for å lime endene sammen.



Pensles, dyppes i valgfri dekor. Her har vi brukt blå valmuefrø.



Heves og stekes som vanlig.

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 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.