

Slik lager du Buffetbrød

Her har vi brukt Deigemne landbrød mørkt EPD 4894069 og Deigemne landbrød lyst EPD 4891818



To deigemner kjevles flate.



Pensle overflaten på den ene og legg den andre på toppen. Limes fast med vann. Rulles sammen.



Pensle toppen med vann, og dyppes så i valgfri dekor, snittes og heves.



Heves og stekes som vanlig.



Stort og flott 2-farget brød. Tar seg godt ut på buffeten. Et brød som gir like store skiver gjennom hele, mindre svinn.

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 brødet i ca. 25- 35 minutter.