

Slik lager du

## Rustikt brød

Her har vi brukt Deigemne landbrød lyst EPD 4891818



Lag en "bolle" av deigemne. Legg verket ned på bakeplate med bakepapir og rikelig med mel, durum eller semulegryn, og heves.



Snu ferdig hevet deigemne på et nytt Brett forsiktig (pass på at det ikke faller sammen) med verket opp og sett bakverket direkte inn i ovnen.

Lag et dekorativt rustikt brød som skiller seg ut på brødbuffeten.

Så enkelt - så flott!

### 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.