

Slik lager du

Twistet baguette

Her har vi brukt Deigemne rundstykke mørkt EPD 4894077
og deigemne rundstykke lyst EPD 4891685



Deigemne rundstykke lys og mørk dras i hver ende slik at de blir avlange. Pensle ene siden av det ene deigemnet med vann. Legg den andre på toppen for å lime de sammen



Pensle ene siden med vann og dyppe i valgfri topping. Pensle andre siden med vann og velg en annen topping. Twises og legges på steke brett.



Heves og stekes som 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 brødet i 15-20 minutter.