

Sandwichbrød / Toastbrød

Det skal du bruge:

Sandwichbrød form med låg
Smør til at smører formen og låg
Røremaskine eller en god dejskål
Ovn forvarmet 250 gr. varmluft 10 min. og 200 gr.
varmluft 20. min.

Gær: 25 gr eller 1 spsk tørgær
Enzymer: lille spks – kan undlades
Groft salt: 1 spks
Sukker: 1 spks
Olie: 2 spks
Fuldkornshvedemel: 100 gr
Hvedemel: 650 gr, måske en smule mere
Vand: 5 dl. Lunkent



Sådan gør du:

Find alle redskaber og ingredienser frem.

Udrør gær i det lunkne vand

Bland fuldkornsmel, hvedemel, sukker, salt i en skål og tilsæt 1/3 i røreskålen.

Tilsæt olien... tilsæt herefter resten af melblandingen lidt efter lidt.

Ælt dejen godt igennem, tilsæt evt. lidt mere mel, men dejen skal være fugtig og blød. Bruger du røremaskine, så slut med at ælte dejen på fuld knald, hvor den samler sig.

Lad dejen hæve ca. 30 min.

Ælt dejen forsigtig sammen, evt. med lidt mel og form den til en lang pølse som du deler i 4 lige store dele. Hver del sættes på højkant ned i formen med skæresiden nedad.

Sæt låg på og lad dejen hæve mindst 30 min.

Tænd ovnen på 250 gr. varmluft.

Bag brødet i 10 min. ved 250 gr. varmluft. Herefter bages brødet færdigt i 20 min. ved 200 gr.

Tag brødet ud af formen og lad det afkøle på en rist.

SAF den 20. marts 2021

http://froeslev.com/froeslevs-opskrifter/Sandwich_Toastbroed.pdf