Brød til Tapas

…og andet godt

Koldhævet – start dagen før bagning.

Jeg vil bage disse brød med oliven og soltørrede tomater til en komsammen, hvor vi skal have Tapas

Jeg Googlede opskriften og har efterfølgende rettet den lidt til. Billedet er fra "testbagningen".

5 g gær
½ liter koldt vand
75 g durum mel
525 g hvedemel
3 tsk groft salt
30-40 g soltørrede tomater (3-4 stk. som jeg klipper i mindre stykker)
20-30 g. oliven (ca. 9 stk. der hakkes i mindre stykker)
2 tsk tørrede krydderurter (rosmarin, timian, oregano eller et krydderi, du godt kan lide)

Lidt olie til at smøre skålen med, så dejen glider nemt, når den skal ældes.
Ca. 2 dl kogende *vand (til at give damp i bunden af ovnen under bagning)*

Da jeg testede opskriften brugte jeg kun 1 bageplade til brødene – næste gang bruger jeg 2!
- OG de soltørrede tomater og oliven må gerne være i mindre stykker, end jeg brugte første gang.

Jeg har trykket brødene, så de nemt kan brydes til mindre stykker. Man kan også bage dem som hele brød/ flütes, der så skæres i passende stykker, inden servering.

Start med at røre gæren ud det det kolde vand
Tilsæt Durum mel, hvedemelet, salt og sukker. Rør til en jævn masse og tilsæt oliven og soltørrede tomater i mindre stykker.
Rør dejen godt – den er ret klistret.

Smør en skål med olie op ad siderne og hæld dejen herover i. *(Den skal senere ældes med hænderne ad 3 gange, så det er godt med en skål med glatte kanter!)*

Dæk skålen med film og lad den hvile 20 minutter.
Fugt din hånd med vand og løft dejen op om sig selv 4-5 gange. *(Det er nemmere at gøre, end at beskrive :0)*
Lad igen dejen hvile 20 minutter tildækket og gentag ældningen. Dette gøres i alt 3 gange med 20 minutters interval.

Nu skal dejen stå koldt og hæve (køleskabstemperatur) i 8-24 timer.

Tag dejen ud og hæld den ud på bordet, der er drysset godt med durum mel. *Hav en god dejskraber klar.*
Fold dejen over sig selv nogle gange, med en melet dejskraber, og skær med denne de antal brød ud, som du vil lave.
Fold igen disse brød nogle gange og træk dem ud til den ønskede længde.
Placer brødene på bagepapir på en plade eller et spækbræt.
Vil du lave mindre stykker (*små flütes*) kan du præge dem med dejskraberen og "bryde" dem, når de er bagt.

Forvarm ovnen til 245 grader varmluft.
De 2 plader, som brødene skal på, skal også forvarmes
Kog noget vand (ca. 2 dl), der skal i et ovnfast fad nederst i ovnen, når brødene kommer ind. *Damp under bagning giver en blank og blød overflade og forhindrer, at brødet tørres ud.*
Når temperaturen er nået ,flyttes brødene og bagepapiret **forsigtigt** over på de **varme** plader og sættes i ovnen. Et ovnfast fad sættes i bunden af ovnen og fyldes med det kogte vand.

Brødene bages nu i 10 minutter. Herefter skrues temperaturen ned til 200 grader og de bages yderligere i 15 minutter.

Afkøles på en bagerist.
Brødene kan brydes og fryses til den dag, man skal bruge dem. *Men smag på dem, når de er lidt afkølede – de smager skøønt!*

Velbekomme !

https://ullerup.org/opskrifter/