

Hejsan!

Receptet till brödet som jag hade gjort i lördags följer här:

Annas havrebaugetter ur Kärlek, oliver och timjan

Till 4 baugetter:

1/2 pkt jäst
2 tsk salt
1 msk honung
6 dl ljummet vatten
2 1/2 dl havrekli eller fiberhavregryn (jag hade fiberhavregryn)
10 - 10 1/2 dl vetemjöl

Smula ner jästen i bunken, strö över salt och klicka i honungen. Häll på lite av vattnet och rör ut jästen. Häll på resten av vattnet. Tillsätt havrekli eller havregryn och sist vetemjölet. Arbeta ihop allt (enkelt med en träslev) till en smidig deg. Strö över lite vetemjöl över degen och täck bunken med en handduk. Jäs degen i 1-2 timmar. Värm sedan ugnen till 260 grader. Lägg bakplåtspapper på en plåt. Häll ut den jästa degen på väl mjölat bakbord. KNÅDA INTE! Det är viktigt att inte förstöra alla små och stora jäsbubblor i degen. Skär därför bara (med degskrapa eller vass kniv) degen i 4 delar. Forma eller förs ihop degbitarna till långa, smala baguetter - lika långa som bakplåten. Mjöla de utbakade bröden lite lätt - lyft över ett bröd i taget på plåten och vrid det i "spiral". Jag strör oftast på lite flingsalt på också. Grädda direkt i 15 minuter. Längst ner i ugnen. Sänk sedan värmen till 150 grader och grädda ytterligare 12-15 min. Täck med folie om brödet får "för" mycket färg under tiden de är i ugnen.

Lycka till med dessa enkla bröd!

Angelica (Jag brukar oftast göra dubbelsats då man ändå är igång)