



unikarina

- et kreativt univers fyldt med syning, strik, filt og mange andre kreative syslerier...

Opskrift - © unikarina 2009

Udarbejdet af www.unikarina.dk. Denne PDF er kun til privat brug. Jeg gør opmærksom på, at jeg i de fleste tilfælde ikke har udarbejdet opskriften selv, men har fundet den på min vej i maduniverset. God fornøjelse...



DURUMBRØD MED ØL

Ingredienser:

3 dl Hvidtøl
 25 g Gær
 2 tsk Salt
 250 g Mel
 250 – 300 g Durummel

Bland øl, gær, salt og mel sammen.
 Lad blandingen stå ½ - 1 time.

.....
 Tilsæt durummelet og ælt dejen blød og smidig.
 Form et brød, sigt mel over og lad det hæve ca. 45 min. et lunt sted.
 Rids brødet dybt og bag det ved 210°C i ca. 25 minutter.

TIPS:

Jeg har hævet brødet i en hævekurv – og har ikke ridset brødet før bagningen.

God fornøjelse...