



## Baguetter

Fine baguetter er en fransk spesialitet. Baguette betyr pinne på fransk, og er et hvitt langt brød med sprø skorpe og myk, luftig kromme. Bruk det lyse brødet som middagsbrød med smør eller god olje, eller fyll brødet med salat og ulike påleggsvarianter

🕒 OVER 60

# Slik gjør du

- ① Varm vannet til det er fingervarmt, 37 °C
- ② Bland alle ingrediensene, men hold igjen 1 dl vann til senere
- ③ Elt deigen godt for hånd eller med kjøkkenmaskin. Start med lav hastighet og øk etter hvert dersom du bruker kjøkkenmaskin
- ④ Når deigen er nesten ferdig, tilsettes det siste vannet litt etter litt i små mengder. Deigen er eltet nok når den er smidig og har en blank overflate
- ⑤ Dekk bakebollen med plast, og la den stå på benken i 1-2 timer
- ⑥ Ta deigen ut på melet bakebord. Del den i 5 like store emner. Trill til runde og jevne boller
- ⑦ Dekk bollene med plast og la dem stå lunt i 30 minutter
- ⑧ Form bollene til avlange brød (baguetter). Legg dem på en stekeplate med bakepapir. Dekk baguettene med et klede, og la dem heve til dobbel størrelse
- ⑨ Snitt baguettene med 3-4 snitt på skrå med en skarp kniv. Pensle med vann og dryss på mel
- ⑩ Stek baguettene midt i ovnen ved ca. 220 °C i 15-20 minutter til de er gyllenbrune. Avkjøles på rist

## Ingredienser

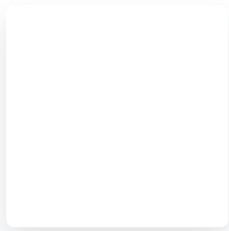
1 kg	Møllerens Hvetemel siktet
7,5 dl	vann
1/2 pk	gjær
1 ss	havsalt
	vann til pensling
	mel til pynt

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet

## Lignende oppskrifter



Fine og  
grove horn