

Små baguetter

Ingredienser:

440 ml. vand

640 g. Hvedemel (høj protein)

6 g. gær

12 g. salt (en teskefuld)

Kilde: [YouTube](#)



Fremgangsmåde:

1. Gær og salt opløses i vandet, og melet tilsættes. Der røres til al melet er vådt. Der skal ikke æltes
2. Dejen hviler 30 min. i den overdækkede skål.
3. Dejen løftes ind over midten fra alle 4 sider med en våd hånd. Dejen løftes op og klaskes ned i skålen et par gange
4. Dejen hviler igen 30 min.
5. Punkt 3 gentages
6. Dejen hviler nu 2 timer i den overdækkede skål.
7. Dejen skræbes ud på et meldækket bord og foldes en eller flere gange til en lang pølse. (det gør den nemmere at dele).



8. Dejen deles i 8 lige store dele. Der dannes 8 boller ved at folde dejstykkerne sammen hver for sig. Tag i yderkanten og fold ind over midten, og rul til sidst til en bolle. Lad bollerne hvile 10 min. med samlingen nedad.



9. Af bollerne formes 8 små brød. Forsigtigt flader man bollen lidt ud, og folder ind mod midten. Hver



gang trykkes "sømmen" sammen.

10. Brødene placeres på bagepladen med sømmen nedad, og hviler overdækket 30 min.
11. Brødene drysses med mel og ridses fra ende til anden
12. Brødene bages ca. 18 min ved 230 g. varmluft. Stil en bradepande i bunden af ovnen, og hæld en dl vand i den når brødene sættes i ovnen.