

Brød bagt i Römertopf.



Hansens opskrifter

Her er beviset på man sagtens kan bruge en Römertopf stegesø uden den knækker. Stegesøen skal bare behandles rigtigt.

Opskriften er:

625 gram mel (kan blandes efter smag)

5 dl vand

3 tsk salt

gær på størrelse med en ært

(Ja det er nok. jeg har prøvet at bruge mere, brødet får en dårlig smag af det.)

Det hele røres sammen i en skål, kun lige så alt mel er våd.

Lad det hæve 12 -18 timer ved stuetemperatur, slås sammen og dejen hæve derefter videre i 2 timer.

Römertopf stegesøen stilles i vand i ½ time så den er gennemvåd, sættes derefter i en kold ovn og varmes op sammen med ovnen.

Vigtigt !!! den tåler ikke hurtige temperatur forandringer hverken kold eller varm.

Overholdes dette, knækker lørfadet ikke.

Römertopf gryden varmes op i ovnen uden brød ved 250 grader, når ovnen er varm lade du stegesøen stå yderligere 30 - 45 min, fordi gryden skal også være 250 grader.

Først der hældes dejen i Römertopf stegesøen, den bages 35 min med låg og til sidst 4-5 min. uden låg.

Et super godt brød der kan holde sig frisk i flere dage. Hvis det ikke er spist inden.

