

Baguette

3 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

800 g mel
5 dl iskoldt vand
15 g gær
2 tsk. salt

Pynt: Citronpeber og flagesalt

Beskrivelse

Gæren smuldres i en kop og lidt af vandet hældes over. Gæren udrøres heri. Mel, iskoldt vand, salt og den udblødte gær røres og æltes sammen. Læg dejen i en skål, sæt folie over og lad den stå i køleskabet i 5 timer.

Dejen deles i 3 stykker, der formes til aflange brød. Sno dem et par gange, så de holder formen og drys med citronpeber og flagesalt. Skær 3-4 snit tværs over toppen af dejen.

Tænd ovnen på 275 grader (evt. 250 grader). Lad dejen efterhæve i 20 minutter. Bag flutene ved 275 grader i 8 minutter, skru ned på 200 grader og bag videre i 20 minutter.