

Hjemmebagte durumbrød med sprød skorpe

Opskriften giver 16 durumbrød.



Til hjemmebagte durumbrød med sprød skorpe skal du bruge:

3,5 deciliter lunkent vand
30 gram gær
200 gram durum mel
250 gram alm. hvedemel
3 spiseskefulde olivenolie
1 teskefuld salt

Sådan laver du hjemmebagte durumbrød med sprød skorpe:

- Kom vand i skålen til røremaskinen, og rør gæren ud i vandet.
- Ælt gradvist de to slags mel i dejen, og tilsæt derefter olivenolie og salt.
- Nu skal dejen æltes godt igennem ved høj hastighed i fem minutter, hvorefter du ælter den igennem ved laveste hastighed i fem minutter. Altså i alt 10 minutter.

Du kan selvfølgelig også ælte dejen i hånden, men det skal gøres grundigt for at få den rigtige krumme i brødet.

Læg et viskestykke over skålen, og lad dejen hæve i 30 minutter.

- Slå dejen ud på et meldrysset bord (denne mængde mel indgår ikke i opskriften) og ælt den let og hurtigt igennem uden at slå al luften ud af dejen.
- Del dejen i 16 lige store stykker, som du former til små italienske durum brød, som du triller i durum mel.
- Stil brødene på en bageplade med bagepapir, og lad dem efterhæve overdækket i yderligere 30 minutter. Rids dem med en skarp kniv.
- Bag de hjemmebagte durumbrød ved 225 grader varmluft, hvor de skal have cirka 15 minutter.
- De sidste fem minutter sker det med ovnlågen let på klem.