

Italiensk langtidshævet brød

Mandag 3. december 2012

Ingredienser

10 g gær
3 dl vand
1 tsk. groft salt
1 tsk. sukker
1 spsk. olivenolie
150 gr. durummel
400 gr. hvedemel

Fremgangsmåde

Opløs gæren i vand, tilsæt salt, sukker og olivenolie og til sidst melet.

Brødet stilles i køleskab natten over, æltes godt før det formes som et fladt brød, eller flutes.

Det italienske brød stilles i kold ovn på 200 ° Bages i 30-40 min.