

ANNA ARVIDS

Le Pain

Vitt bröd med fördeg som förhöjer smaken och med ett starkare mjöl som ökar volymen.

Deg 1

100 g vatten
100 g vetemjöl special
5 g jäst

Deg 2

350 g vetemjöl special
250 g vatten
10 g jäst
200 g ovanstående fördeg
13 g salt

Deg 1: lös jästen med 25°C vatten. Tillsätt mjöl. Kör fördegen 5 minuter på låg växel och 5 minuter på medelväxel. Låt stå under plast i rumstemperatur i 2-3 timmar. Det går även bra att göra fördegen dagen innan och ha den i kylan över natten.

Deg 2: lös jästen med 25°C vatten, tillsätt mjöl och fördeg. Kör 5 minuter på låg växel, 3 minuter på medelväxel, tillsätt salt och kör 2 minuter. Låt jäsa i bunke under plast i 30 minuter. Dela upp degen i 50g bitar. Låt jäsa på plåt till dubbel storlek. Grädda 225°C ca 15 minuter.