

Baguetter (3 st)

Degen ska jäsa ganska länge, men man behöver ju inte stå och titta på den, utan kan göra andra saker under tiden. Längre jästid gör brödet godare. Degen ska inte knådas utan bara röras ihop. Jag brukar ofta blanda ner litet finriven squash i degen. När jag skördar mycket squash på sommaren river jag den och fryser ner i små förpackningar som jag sen kan ta fram en och en när jag ska baka.



6 dl ljummet vatten
25 jäst eller 3 tsk torrjäst
2 tsk havssalt
13 dl siktad dinkel (helst stenkvarnsmalt)
Man kan baka på vanligt vetemjöl, eller ta t.ex. 10 dl vete och 3 dl fullkornsmjöl, beroende på tycke och smak. För mycket fullkorn gör att degen inte jäser så bra.

Tillval:
1 dl finriven squash
flingsalt ovanpå
frön ovanpå t.ex. solros, pumpa, pinje, sesam – gärna både vita och svarta

Med färsk jäst: Smula ner jästen i en bunke. Strö på salt och rör ut jästen i litet av vattnet. Häll på resten av vattnet. Blanda ev. ner riven squash. Tillsätt mjölet och rör om så allt blandar sig, men knåda inte.

Med torrjäst: Blanda mjöl, salt och jäst i en bunke. Låt stå 10 min. Rör ev. ner squashen i vattnet, häll på det och rör om så allt blandar sig.

Degen ska vara ganska lös. Låt jäsa övertäckt i ca 2 timmar.

Värm ugnen till ca 240 grader. Smörj en bakplåt, eller använd bakpapper. Häll ut den jästa degen på väl mjölat bakbord. Knåda inte! Strö litet mjöl över degen. Skär degen i tre delar och bara forma eller "fös" ihop degbitarna till avlånga baguetter – lika långa som bakplåten är lång.

Mjöla de utbakade bröden litet lätt, vrid dem några gånger i "spiral" och lägg dem på den smorda plåten. Man kan pensla med litet vatten och sen strö på flingsalt eller några goda frön.

Jäs i 10-15 minuter. Baguetterna flyter ofta ut litet under jäsningen, men de jäser upp när de kommer in i ugnen. Hur högt de jäser upp eller flyter ut varierar beroende på hur lös degen är och vilken sorts mjöl man använt. Vetemjöl brukar jäsa högre än fullkorn.

Grädda i den starka ugnsvärmen, i mitten av ugnen, i ca 12 minuter. Sänk sen värmen till 150 grader och grädda ytterligare i 15-20 minuter, tills bröden fått fin färg och det doftar gott i köket av nybakt bröd. Man kan prova med en sticka om man känner sig osäker, så att de inte är degiga inuti. Baguetterna går utmärkt att frysa.

Tips: Det går mycket lättare att dela degen med hjälp av en degskrapa än med en kniv. En slickepott är bra när man ska ta upp den lösa degen ur degbunken till bakkbordet.

Suzanne Gundler

