

1 Verdens bedste brød

1.1 Ingredienser

- 625 gram mel (10 dl (1 ltr))
- 5 dl (1/2 ltr) vand
- 2 tsk salt
- gær på størrelse med en ært (Ja så lidt skal du bruge)

Fremgangsmåde Man starter på brødet 12 timer før man skal bruge det. Dvs. enten om aftenen før, så det kan hæve natten over. Så kan man bage det om morgenen. Eller man starter om morgenen og så kan man bage det om aftenen. Brødet holder sig godt længe, så jeg plejer at sætte det over om aftenen.

Rør først gæren ud i vandet så det er jævnt fordelt. Brug en stor skål. Bland så salt og mel ned i vandet, og rør sammen med hænderne eller en grydeske. Det er kun nødvendigt at blande indtil alt melet er vådt.

Lad det hæve i 12 timer. Når det er hævet færdigt er det let, luftigt og fyldt med store bobler. Den lange hævn timer er grunden til at man ikke behøver at ælte brødet. Gæren gør det arbejde som du ellers skulle gøre selv. Den kan godt tåle at hæve længere.

Jeg hæver det altid ved stuetemperatur. Du kan dog godt lade dejen overnatte i køleskabet. Det bliver den kun bedre af.

Hæld dejen ud på et meldækket bord. Fold den sammen i 3 led. Først den ene vej og så den anden.

Læg den eller i et smurt fad eller på et meldækket viskestykke og fold viskestykket sammen over den, og lad den hæve i 2 timer mere.

Professionelle bagere bruger en ovn med vanddamp i. Det har de fleste mennesker ikke. Men du kan få din skorpe endnu bedre end bagerens vha. et lille trick.

Du skal bage brødet i en gryde inde i ovnen. Grydens låg holder dampen fra dejen inde. Så varer det længere om at skorpen sætter sig og bliver hård. Det gør at brødet hæver mere op inde i ovnen.

Varm ovnen op til 250 grader. Kom en mellemstor gryde ind i ovnen. Dejen må kun kunne fylde gryden halvt op.

Når dejen er hævet færdig vendes den over i den varme gryde. Der kommes låg på, og den sættes ind i ovnen.

Vær sikker på at ovnen er varm nok. Jeg venter som regel 15-30 minutter efter at ovnen siger den er varm nok. Ovnens termostat måler lufttemperaturen

i ovnen, og den kan sagtens nå 250 grader inden alle metaldelene i ovnen er varmet ordentlig op. Er ovnen ikke varm nok bliver skorpen nemt for tynd og blød. Jeg bruger varmluftsovn.

Den skal bage i 30 minutter ved 250 grader med låg

Efter 30 minutter lader du den bage i 15 minutter ved 230 grader uden låg.

Lad brødet køle i mindst 20 minutter inden servering.

2 Opgave

2.1 •

Se på de forskellige måleenheder. Hvilken datatype skal du bruge for at repræsentere dem?

2.2 •

Hvor mange forskelle funktioner skal man bruge for at kunne bage et brød.

2.3 •

Skriv et program som kan bage et brød.