



Vi skaber lækker! brød

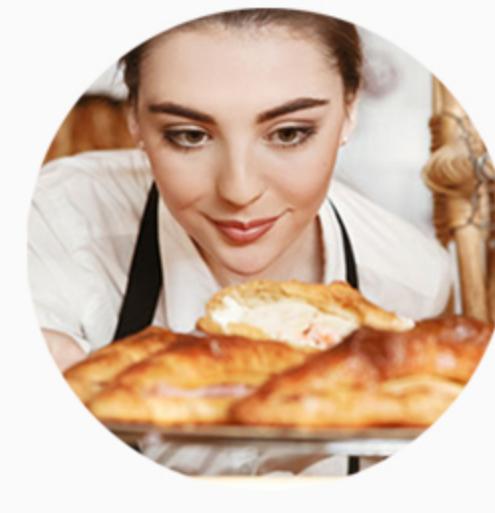
Der er mange tilgængelige udgaver af Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har gennemgået forandringer, når nogen har tilføjet humor eller tilfældige ord, som på ingen måde ser ægte ud

**KREATIVITET DYRKES**

Der er mange tilgængelige udgaver af
Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har gennemgået
forandringer, når nogen har

**VI ELSKER BRØD**

Der er mange tilgængelige udgaver af
Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har gennemgået
forandringer, når nogen har

**SANS FOR DETALJER**

Der er mange tilgængelige udgaver af
Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har gennemgået
forandringer, når nogen har

Tilmeld dig vores nyhedsbreve

Der er mange tilgængelige udgaver af Lorem Ipsum, men de fleste udgaver

indtast din email...**TILMELD**

Nyeste bagværk

Der er mange tilgængelige udgaver af Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har gennemgået forandringer, når nogen har tilføjet humor eller tilfældige ord, som på ingen måde ser ægte ud



23

HÅNDVÆRKER

Der er mange tilgængelige udgaver af
Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har
gennemgået...



23

HÅNDVÆRKER

Der er mange tilgængelige udgaver af
Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har
gennemgået...



23

HÅNDVÆRKER

Der er mange tilgængelige udgaver af
Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har
gennemgået...



23

HÅNDVÆRKER

Der er mange tilgængelige udgaver af
Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har
gennemgået...



23

HÅNDVÆRKER

Der er mange tilgængelige udgaver af
Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har
gennemgået...



23

HÅNDVÆRKER

Der er mange tilgængelige udgaver af
Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har
gennemgået...



23



23

HÅNDVÆRKER

Der er mange tilgængelige udgaver af
Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har
gennemgået...

Vores elskede bagværk

Der er mange tilgængelige udgaver af Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har gennemgået forandringer, når nogen har tilføjet humor eller tilfældige ord, som på ingen måde ser ægte ud



RUNDSTYKKER



23

BAGUETTES



23

FRANSKBRØD



23

KAGER

Der er mange tilgængelige udgaver af
Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har
gennemgået...

SE MERE

Der er mange tilgængelige udgaver af
Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har
gennemgået...

SE MERE

Der er mange tilgængelige udgaver af
Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har
gennemgået...

SE MERE

RUGBRØD

HÅNDVÆRKER

HÅNDVÆRKER

HÅNDVÆRKER



23

HÅNDVÆRKER

Der er mange tilgængelige udgaver af
Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har
gennemgået...

SE MERE



23

HÅNDVÆRKER

Der er mange tilgængelige udgaver af
Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har
gennemgået...

SE MERE



23

HÅNDVÆRKER

Der er mange tilgængelige udgaver af
Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har
gennemgået...

SE MERE

**bageriet**

Der er mange tilgængelige udgaver af Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har
gennemgået forandringer.

HÅNDVÆRKER
RUNDSTYKKER

Opløs gæren i det lunke mælk og tilsæt derefter tilstrækkeligt med mel til, at dejen kan æltes for hånd. Tilsæt efter salt og sukker.
Ælt dejen i ca. 5 minutter hvorefter du tilsætter smøret. Tilsæt løbende mel og smør således at dejen bliver tykkere uden dog at blive stiv.
Tag dejen ud og lig den på et meldryset bord. Efter ca. 10 minutter med æltning bør dejen være blød, elastisk og glat og den bør kunne slippe din hånd uden problemer.
Smør lidt olie ind i en høj skål, og vend dejen over i denne.
Dejen skal nu stå i ca. 4 timer ved stuetemperatur eller koldere, eller til den har hævet til min. 2. gange oprindelig størrelse.
Hæld dejen ud på et meldryset bord, tryk dejen sammen og del den i tre stykker og form tre lange brød på ca. 35-40 cm.
Skær otte stykker af hver af de tre brød, med et skrå snit fra højre mod venstre og derefter fra venstre mod højre således at hvert nyt brød får en bred og en smal side. Placer rundstykkerne på en plade med bagepapir, og lad dem efterhåvæ til minimum dobbelt størrelse.

Før bagning pensles håndværkene med æg og drys over med birkes eller sesamfrø.

Bag håndværkerne på en rist langt nede i ovnen ved ca 220 grader i ca. 15 minutter.

Når håndværkerne er ved at være godt brune kan man evt. dække dem til med aluminiumsfolie.

LIKE! ❤

Ingredienser

50g. gær
6dl. lunkent sødmælk
1kg. proteinrigt hvedemel
1spsk. salt
1kg. proteinrigt hvedemel
1spsk. salt
1kg. proteinrigt hvedemel
1spsk. salt

KOMMENTAR

3

fortæl os hvad du synes.....

Indsæt

**Louise Hansen**

23 maj kl 20:14 2017

Jeg må prøve denne opskrift da mine brød altid bliver lidt brændt. jeg har før prøvet at lave andre brød fra denne side med success

**Jonathan Meyer**

23 maj kl 20:14 2017

Jeg må prøve denne opskrift da mine brød altid bliver lidt brændt. jeg har før prøvet at lave andre brød fra denne side med success

**Carsten Andreasen**

23 maj kl 20:14 2017

Jeg må prøve denne opskrift da mine brød altid bliver lidt brændt. jeg har før prøvet at lave andre brød fra denne side med success



Kontakt os

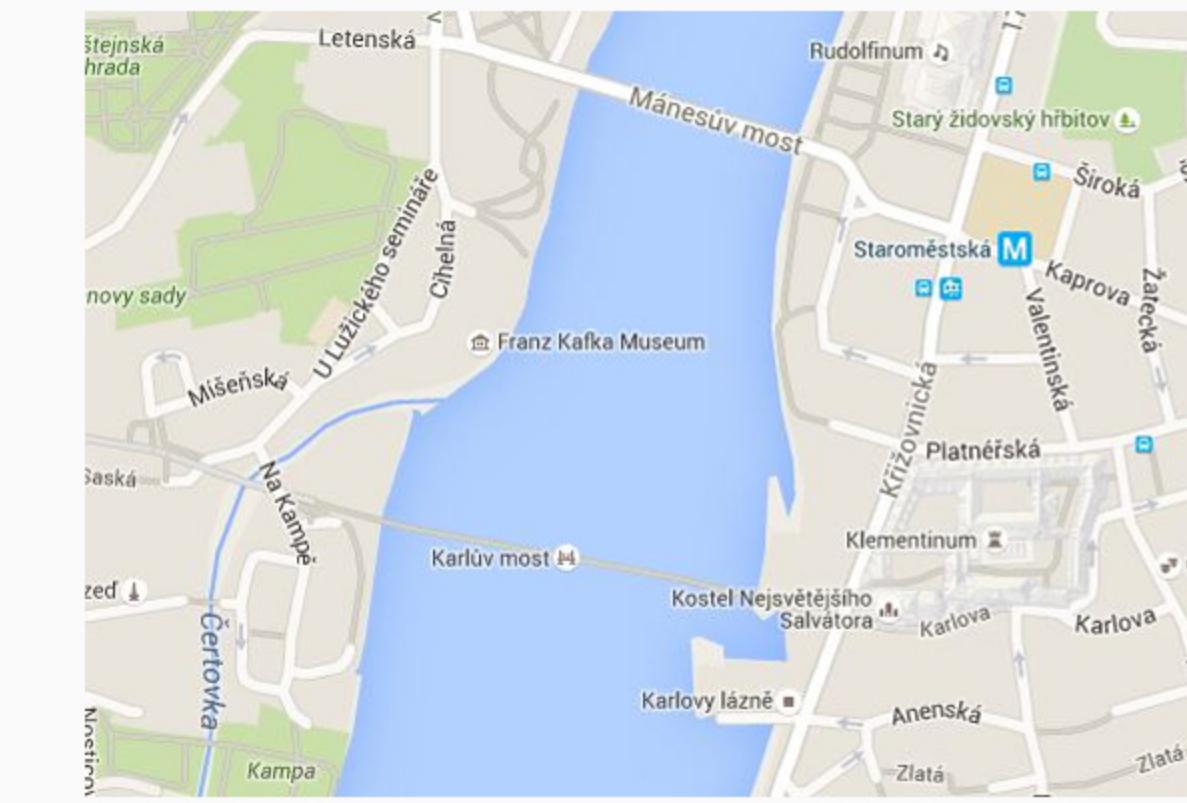
Der er mange tilgængelige udgaver af Lorem Ipsum, men de fleste udgaver har gennemgået forandringer, når nogen har tilføjet humor eller tilfældige ord, som på ingen måde ser ægte ud



Dit navn....

Din e-mail...

Din besked...

adresse: Øster uttrupvej 1 9200 aalborg**telefon:** +45 25 26 95 40

Send

