

# Oppskrift



## Enkle halvgrove baguetter

<b>Vanskelighetsgrad</b>	Enkel
<b>Tidsbruk</b>	Ca 2 timer totalt. Arbeid ca 15 min, heving ca 1,5 timer, steke ca 15 min
<b>Mengde</b>	3 baguetter a 30 cm
<b>Anbefalt utstyr</b>	Vekt, bakeboller, måleskjeer, plastfolie, rent kjøkkenhåndkle, tagget skarp brødkniv og gaffel. Gjerne termometer, bakepensel og bakeskrape.

### Ingredienser

- 320 g vann, 41-46 grader
- 2 ts tørrgjær
- 300 g siktet hvetemel
- 200 g sammalt hvetemel finmalt
- ½ ts salt
- 50 g nøytral olje (f.eks. raps eller soya)

### Fremgangsmåte

#### Steg 1 - Lage deig

1. Bland varmt vann og gjær i en liten bakebolle, rør det godt sammen med en gaffel og la stå 5 minutter.
2. Mål opp mel og salt i en stor bakebolle, rør det godt sammen med en gaffel.
3. Hell olje og vann/gjær-blanding i med melet. Bruk en gaffel og rør det godt sammen til det begynner å bli en deig.
4. Skrap deig og alle melrester ut fra bollen over på benken. Kna deigen i ca 5 minutter til den er jevn og fin.
5. Del deigen i 3 like store deler. Form hver del til ball.  
Olje hendene og dekk ballene med et tynt lag olje hele veien rundt og legg de på bakepapirkledd plate.  
Dekk bakeplaten lett med plastfolie så ballene har plass til å heve.  
Hev et lunt sted til ca dobbel størrelse, ca 30-50 minutter avhengig av temperatur.

#### Steg 2 - Forme baguetter

1. Ta hver ball og dra/klem forsiktig til ca 30 cm lange pølser. De skal ikke være perfekte former - ujevnheter er bra. Legg dem på samme bakepapirkledd plate.
2. Pensle pølsene med tynt lag olje. Legg over plastfolie løst igjen og hev et lunt sted ca 30 minutter.

#### Steg 3 - Siste forming og oppvarming av ovn

1. Løft opp og klem og vri/tvist på pølsene, så de blir rundere, og ikke så flat.  
Jo mer ujevne dem er - jo mer rustikt utseende får dem, men pass på at dem ligger rett/beint, ellers blir det veldig krokete brød.
2. Lag flere snitt på skrå, eller bare ett langt snitt på langs, med tagget brødkniv, ca 0,5 cm dypt.
3. Dryss over litt mel og dekk med bakehåndkle.
4. Sett ovnen på 225°C og la den varme seg opp i 20 minutter mens baguettene hever siste gang.

#### Steg 4 - Steke baguetter

1. Snitt gjerne kuttene en ekstra gang, men nå kun noen få millimeter ned.
2. Sett inn stekebrettet på midterste hakk i ovnen og stek baguettene i ca 15 minutter på 225°C til lett gyllen.

Avkjøl baguettene på rist.