



Madbrød eller boller



Ingredienser:

- 6 dl lun mælk
- 50 gram gær eller 12 gram tørgær
- 1 spsk. sukker eller sirup
- 1 tsk. salt
- ½ dl olie
- 1 æg
- 800-1000 gram mel alt efter type

Fyld:

Krydderier, hakkede nødder, hakkede tørrede frugter, groft eller flage salt, eller hvad man nu kan finde på.

Sådan gør du:

1. Bland alle de våde ingredienser sammen, og tilsæt 500 gram mel. Æltes til dejen er godt glat. Tilsæt resten af melet til dejen har den rette konsistens (dejen skal være fugtig og let klistret).
2. Lad dejen hvile ca. 1 time tildækket.
3. Hæld dejen over i et smurt fad uden at ælte den yderligere. Brug våde fingre til, at brede dejen ud med, prik fordybninger med fingrene.
4. Kom dit ønskede fyld på, inden du pensler brødet med olie, man kan også komme fyldet i bunden af fadet, inden dejen kommer i.
5. Lad brødet hvile ½ time, tildækket.
6. Ovnens varmes godt op inden brug, gerne til 250°C, når brødet sættes ind, skrues ned til 220°C, og brødet får 10 minutter, herefter skrues ned til 180°C, og brødet bages til det er færdigt, alt efter meltype og ovn mellem 25 og 35 minutter.

Tips:

1. Dette er en grunddej, den kan også bruges til boller, her deles dejen blot efter første hævnning, og formes til boller.
De kan pensles med enten æg, mælk, olie, vand, kold kaffe, eller hvad man nu lige ønsker, dette giver forskellige skorper.
2. Den bedste meltype til denne dej er enten Type 405 (denne type, kan købes i Tyskland, den er ikke set i Danmark endnu, kun i special butikker), eller en god pizzamel, da den er mere finmalet. Ganske almindelig mel, kan også bruges, men så bliver brødet/bollen anderledes i strukturen.

