

Nettbakerens dekorloff

Denne oppskriften har jeg brukt nå siden jeg avsluttet *bakeskolen*, den er bare så god, og jeg vil gjerne dele denne med dere. Denne er veldig **“back to basic”** som betyr det er en oppskrift som alle får til, og den blir alltid like bra. Rykende ferske brød. **Love it.**



Kjempe deilig med **valmuefrø** eller dryss litt fin rug over.

Jeg har brukt en stensil på disse brødene. Det er bare helt **GENIALT**. Slike kan du kjøpe på hobbybutikken eller hos Cacas.

Bare klikk på linken så kommer du rett i deres flotte nettbutikk. Du kan også lage de enkelt selv, lag bokstaver eller det du ønsker.

Nettbakerens Loff deig:

- 1000 gram vann (dette må være fingervarmt)
- 80 gram gjær
- 20 gram salt
- 60 gram margarin
- 1900 gram hvetemel

Jeg bruker alltid fersk gjær. Jeg har alltid brukt det, du finner den i kjøledisken på matbutikken. Om du ønsker å bruke olje, eller smør kan du dette, men margarin har en fantastisk bakeegenskap i brød.

Alle ingrediensene blandes sammen, enten du bruker maskin eller blander for hånd. Deigen skal eltes godt sammen slik at den blir skikkelig smidig og lett å jobbe med. Jeg pleier å la deigen hvile i 15 minutter, før jeg begynner å rulle den ut. Om du vil la den ligge lengre, kan du selvfølgelig det.

Husk å pakke den godt inn, slik at den ikke tørker. Jeg tar

litt kling film over og setter den på et lunt sted.

Nå kan du rulle ut akkurat det du ønsker av brød, rundstykker eller baguetter. Etter du har rullet brød må de stå på et lunt sted, ha varmt vann i vasken og la de stå til heving over den. Får perfekt hevetemperatur og fuktighet. Men dekk de alltid til.

Denne deigen blir alltid bra, og den smaker bare så godt. Lag nysteike rundstykker og lag slike frokost brød. Jeg kommer til å vise mange ulike typer på *bloggen* etterhvert. Dette er en basic oppskrift som går til alt av loff. Du vil **ELSKE** den.



Steike temperatur kommer veldig an på din ovn, men brød på ca 180/200 grader i ca 30 minutter, og rundstykker på 220 grader i 15-18 minutter til gyllen, sprø og fine.

Kjempegøy om du tagger meg på instagram så jeg får se hva du baker med mine oppskrifter. **#nettbakeren @nettbakeren**

Jeg veier brød på 600 gram og baguetter på ca 350 gram. Rundstykker på ca 100 gram, da blir de skikkelig store og luftige.

Se de flotte brødene her da. Rett før steiking la jeg på stensilene, drysset med siktet rug eller siktet hvetemel, og så hvor lekkert.



Bare en så god oppskrift. Dette var en av de første oppskriftene jeg delte her på *bloggen*. Men oppskriften er min favoritt.

Du må bare bake og prøve. Del bloggen min og spre bakeglede.

The power of baking.

Kose dere masse med loffen. Noen ganger er det bare **BEST** med

loff.

Klem fra Terje i vakre Bergen.