

Tip!

Også god til grill med forskellige krydderier



Bola de Carne - praktisk pandebrød

19 stk. a 500 gram

INGREDIENSER

4.000 g Hvedemel Manitoba
1.000 g Durummel Semolina Grov
1.000 g Bygsur 20aktiv, flydende
200 g Planteolie, vegetab.
200 g Stødt Melis
125 g Salt m/jod
100 g Kronjäst orig. gær
3.000 g Vand

Æltes 8 min. langsom, + hurtig til skær dej.
Hviler 15 min. inden afvejning. Vejes af på 500 g og virkes op. Efter 15 min. liggetid virkes dejen op igen og lægges i form. Efter yderligere 15 min. hviletid presses dejen ud til kanten af formen. Sættes på køl til dagen efter. Tages ud fra køl og kan drysses med persille og hvidløg og deles i 4 eller 8 stk.

Står 60-90 min. under plastik inden afbagning.
Bages i 15 min. ved 220°C.

I Portugal skæres brødet op, og hver trekant fyldes med skinke, ost og lidt grøn salat. Serveres til morgenmad, frokost eller som appetizer sammen med en kold drink.