

FAMILIENS
Glutenfri
MEL-MIX

**Glutenfri pølsebrød/
baguettes**
Grundopskrift

Billede mangler

Ingredienser:

Grundopskrift

- 50 g smør eller mejeri-fri margarine
- 5 dl vand eller mælk
- 50 g gær (25 g til Familiens gul mel mix)
- 1½-2 spsk. sukker
- 1½-2 tsk. salt

Brug nogen af melsorterne:

- 12-13 dl (675 gram) Familiens blå mel mix (650 g ved brug af bage maskine)
- 10-11 dl (565 gram) Familiens gul mel mix (550 g ved brug af bage maskine)
- 9-10 dl (550 gram) Familiens grøn mel mix (520 g ved brug af bage maskine)
- Valmue eller sesamfrø til pynt
- Flydende margarine eller æg til pensling

Bagning
250 ° C

Tilberedning:

Kom margarine i en gryde. Tilsæt vand eller mælk og varme til 37 ° C. Smuldr frisk gær i en skål og tilsæt den lunkne væske. Tørgær blandes direkte i melet. Følg vejledningen på gær pakken.

Tilsæt salt, sukker og mel. Ælt dejen i skålen, indtil det næsten begynder at slippe kanterne. Lad dejen være lidt løs og klistret. Det tørrer lidt under den første æltning (gæring?) og det er bedre at tilføje lidt mel senere end at tilsætte for meget mel fra begyndelsen. Lad det hæve under et klæde i ca. 30 minutter.

Læg dejen på et meldrysset bord, og ælt den. Kom mel på hænder og bage bord og arbejde dejen glat og smidig. Er dejen klistret, tilsæt mere mel, men forsigtigt. Jo mere mel du arbejder i dejen i tørrere bliver brødet.

Pølsebrød

Rul dejen ud til en lang pølse og opdele det i 16 dele. Form til kugler, rul ud til pølser, ca. 10 cm lange, og placere dem på en bageplade. Dæk med plastfolie. Lad dem hæve i ca. 30 minutter. Pensl pølsebrødene med flydende margarine eller sammenpisket æg. Bages i 7-9 minutter i midten af ovnen.

Baguettes

Del dejen i fire lige store dele. Forme rullerne, omkring 5 cm i diameter. Lad hæve i ca. 30 minutter. Pensl med flydende margarine eller pisket æg. Bages i 10-13 minutter i midten af ovnen. Lad afkøle på riste.