

Italiensk brød

500 g. ita. hvedemel
375 g. vand (25 grader)
10 g. gær
50 g. olivenolie

Dejen blades, lad den stå ved stuetemperatur i 3-4 timer (lad den stå i et fad eller lign.), Dejen vendes herefter forsigtigt ud på bordet, gerne i groft durum mel, brug en dejskraber eller en kniv til at skære dejen ud i passende stykker.

Lad dejstykkerne hvile i ca. 30 min. på pladen, hvorefter den sættes i ovnen på 250 grader, skru temperaturen ned til 200 grader. Bages i ca. 6 - 7 min. for de små stykker og 20 - 25 for de store brød.