



KOMFYRSTEKT RUMENSK BRØD

TOTAL TILBEREDNINGSTID: 3 TIMER – TOTAL STEKETID: 1,5 TIMER

UTSTYR

- iCook 2 L Saucepan og lokk
- Lokket til iCook Senior Dome
- iCook 8 L Dutch Oven og lokk
- målekopp og -skjeer samt øvrige redskaper
- sil (for å sile mel)

INGREDIENSER

- 1 kilo mel
- 500 ml vann
- 2 teskjeer gjær/
tørrgjær
- 1 teskje salt
- 2 teskjeer sukker

TILBEREDNINGSMETODE

1. Varm vannet i iCook 2-Litre Saucepan til det er lunken og sil melet inn i iCook Senior Dome-lokket. Lag en „brønn“ i midten.
2. Bland i salt, sukker og gjær og hell deretter lunken vann over ingrediensene og la det stå i 10 minutter.
3. Bruk hendene for å blande sammen alt til det former en deig.
4. Kna deigen til den er myk og elastisk og la den heve i en times tid (til den blir dobbelt så stor).
5. Plasser iCook 8-Litre Dutch Oven på komfyren og sett på lett varme. Sett deretter deigen inn og la den heve i 15 minutter til.
6. Reduser varmen til det laveste, sett på lokket på iCook Dutch Oven og la brødet steke i 50 minutter.
7. Skru av varmen og la brødet hvile i 20 minutter.
8. Vel bekomme!

ABO tips: Bruk tiden mens deigen heves og bakes til å lage en ekstra oppskrift, lese Amagram eller snakke med en klient!