

Bageregler

1. Læs altid hele opskriften igennem, før du begynder, så du ved, om du har alle ingredienserne.
2. Tag redskaber og ingredienser frem.
3. Gør forme og plader klar. Brug bagepapir eller smørforme og plader med fedtstof, drys eventuelt med rasp. Teflonforme skal ikke smøres.
4. Husk at tænde for ovnen og indstille på den rigtige temperatur.
5. Følg fremgangsmåderne nøje. Vær nøjagtig med mål og vægt.
6. Som en gylden regel gælder følgende for placering af bagværk i ovnen. Jo større brød du skal bage, jo længere ned i ovnen skal du sætte det.
7. Kig til bagværket kort før bagetiden er udløbet. Mærk med en tynd strikkepind / kødnål, om brødet / kagen er gennembagt. Stik forsigtigt i brødet / kagen. Sidder der dej fast på pinden, er kagen endnu ikke færdigbagt.
8. Når bagværket kommer ud af ovnen, lægges det til afkøling på en bagerist og afkøles helt, inden det lægges i dåse eller plastpose.
9. Husk, at intet bagværk er færdigt, før der er ryddet op i køkkenet.

Gode råd om brødbagning

- Hold lidt mel tilbage, når du ælter dej. Så kan du bedre styre, at dejen ikke bliver for tør. Under hævnning opsuger især kerner og groft mel fugtigheden fra dejen.
- Hvis det er nødvendigt, må du komme mere mel i. Du skal stoppe, når dejen slipper fingrene.
- Dejen skal æltes godt og grundigt - på maskine mindst 5 minutter og i hånden mindst 10 æltetag, for at få et brød med en god konsistens.
- Læg et fugtigt klæde over dejen, mens den hæver. Det forhindrer overfladen i at tørre ud.
- Du kan spare energi ved at sætte små brød, fx boller i kold ovn. Ovnen tændes og bagetiden forlænges med ca. 10 minutter.
- Gærbrød egner sig fint til frysning. Pak brødet ordentligt ind i tæt lukket fryseegnet emballage. Holdbarhed ca. 3 mdr. ved -18 grader.