

Sandwichtern 24-30 stk



Ingredienser:

- 50 g gær
- 5 dl vand
- 2 spsk olie
- 2 tsk salt
- 1,2-1,3 liter sigtemel

How to:

1. Smulder gæren ud i en skål
2. Opvarm vand og olie til 37 g
3. Hæld lidt væsken over gæren og rør til den er opløst
4. Tilsæt resten af væsken og det meste af melen
5. Ælt dejen til den slipper skålen
6. Lad dejen hæve tildækket 30 min
7. Smør en bradepande 30x40 cm eller brug bagepapir
8. Tryk dejen ud i bradepanden og prik mange huller med en gaffel
9. Skær mellem 24-30 tern
10. Dæk dejen med et klæde og lad den hæve 30 min
11. Bag brødet nederst i en 225 g varm ovn i 15-20 min