

Italiensk Madbrød:

30 g. gær
8 dl. Lunkent vand
2 tsk. Salt
2 spsk. Olie
240 g. Durum mel
ca. 900 g. Hvedemel

Æren røres ud i vandet.

De øvrige ingredienser tilsættes.

Dejen æltes godt igennem – til den er smidig.

Dækkes med et viskestk.. Stilles til hævning i et køligt rum i ca. 3 timer.

Dejen slås ned og deles i 2.

Dejen formes til 2 aflange brød, dækkes med viskestk.. Efterhæver et lunt sted i ca. 1 time.

Pensles med vand og ridses med en skarp kniv.

Bagetid: ca. 30 min. ved 200 grader på midterste rille.