



# RUMÄNSKT BRÖD PÅ SPISEN

TOTAL FÖRBEREDELSETID: 3 TIMMAR – TOTAL TILLAGNINGSTID: 1,5 TIMMAR

## UTRUSTNING

- iCook 2-Litre Saucepan med lock
- iCook Senior Dome Lid
- iCook 8-Litre Dutch Oven med lock
- Måttkopa och redskap
- Sil (för att sikta mjöl)

## INGREDIENSER

- 1 kilo mjöl
- 500 ml vatten
- 2 teskedar aktiv torrjäst
- 1 tesked salt
- 2 teskedar socker

## SÅ HÄR GÖR DU

1. Värm vattnet i iCook 2-Litre Saucepan tills det är ljummet och sikta i mjölet i iCook Senior Dome Lid. Gör ett hål i mitten.
2. Tillsätt salt, socker och jäst, och håll sedan ljummet vatten över ingredienserna och låt stå i 10 minuter.
3. Blanda ihop ingredienserna med händerna tills det blir en deg.
4. Knåda degen tills den är mjuk och elastisk, låt den sedan jäsa i cirka en timme (tills den blir dubbelt så stor).
5. Sätt iCook 8-Litre Dutch Oven på spisen och värn den lätt, lägg sedan över degen i den och låt den jäsa i ytterligare 15 minuter.
6. Vrid ner värmen till det lägsta läget, lägg på locket på iCook Dutch Oven och baka brödet i 50 minuter.
7. Stäng av värmen och låt brödet vila i 20 minuter.
8. Avnjut!

**ABO-tips:** Använd tiden när degen jäser och bakas till att laga ett kompletterande recept, läsa Amagram eller höra av dig till en kund!