



Ingridienser

1 paket osötad jäst
1 l vatten
1 msk salt
4 msk olivolja
ca 22 dl vetemjöl
300 g Salami Diavola



Gårdssalami Diavola Toscana

Smaksatt bröd med Diavola salami

Hembakat är svårslaget! Nybakat bröd fyllt med Diavola salami, som ger mycket smak och hetta.

Gör så här:

- ☐ Starta med att skära Chorizon i tunnare skivor.
- ☐ Därefter kan du börja med brödet. Smula ner jästen i en bunke.
- ☐ Häll på fingervarmt vatten, rör ut jästen försiktigt gärna med en visp
- ☐ När jästen har lösts upp: tillsätter du salt, olja och mjöl. Använd bara någon dl mjöl först för att få en smidig smet. Tillsätt därefter Chorizo korven. Om du tillför den innan jäsning hinner smakerna frigöras i brödet.
- ☐ Därefter kan du tillsätta resterande mjöl stegvis. Knåda degen tills den inte fastnar på dina fingrar längre, täck över med en handduk och låt jäsa i 30 minuter.
- ☐ Nu när degen blivit stor och fluffig kan du försiktigt ta ut degen på ett mjölat bakbord. Knåda degen inte mer. Använd gärna blöta händer för att lättare hantera degen.
- ☐ Nu kan du forma degen till 2 större limpor eller 6 halvstora baguetter. Baka in Diavola salamin.
- ☐ Jäsning omgång två: låt vila cirka 25 minuter, även här täckt med handduken.
- ☐ Slå på ugnen på 175 grader (i god tid) och grädda sedan bröden i 175 grader i 30-35 minuter beroende på ugn. Om du har en pizzasten funkalar det finemang och ger en extra god skorpa.