

Oppskrift

Surdeigsbaguetter med 3 typer smaksatt smør



1

Surdeigsbaguetter

Bland vann, surdeig og mel og la stå 30 minutter

2

Bland inn salt og la stå 30 minutter.

3

Brett deigen et par ganger og la stå 30 minutter.

4

Gjenta dette to ganger til, dekk til og la stå kaldt over natten.

5

Forvarm ovn til 230 °C. Ha deigen på lett melet benk, del i 3 og form til baguetter.

6

Ha kokende vann i ildfast form og sett nederst i ovnen.

7

Stek baguettene i 20 minutter. Ta ut dampformen, skru ned varmen til 210 °C og stek i 10 minutter til.

8

Pisket lime- og koriandersmør

Pisk smøret lyst og luftig. Tilsett koriander, limeskall- og zest og pisk til godt blandet.

9

Pisket smør med svart hvitløk

Pisk smøret lyst og luftig. Klem ut hvitløksfeddene og knus dem lett med en gaffel. Vend inn i det piskede smøret.

10

Pisket smør med røkt salt

Pisk smøret lyst og luftig. Legg på skål og dryss over røkt salt.

Ingredienser

Surdeigsbaguetter

Vann 400 g

Surdeigstarter 200 g

Hvetemel 400 g

Spelt, siktet 200 g

Salt 13 g

Pisket lime- og koriandersmør

Meierismør, romtemperert 200 g

Koriander, finhakket 0,5 dl

Limeskall, finrevet 1 ss

Limesaft 1 ss

Pisket smør med svart hvitløk

Meierismør 200 g

Svart hvitløksfedd 5 stk

Pisket smør med røkt salt

Meierismør 200 g

Røkt flaksalt 0,5 ts