

Annettes Luftige Flutes (Italiensk brød)

Ingredienser:

1 gram gær (lidt større end 1 ært)

320 gram koldt vand

1 tsk. Salt

Gæren røres op i vandet, og alt blandes i en skål.

Tilsæt 400 gram mel

Rør i et par sekunder til det er samlet og alt mel er vådt.

Læg film/plast over skålen

Lad det hæve 12-16 timer ved stuetemperatur

MEL på bordet og fold dejen 2 gange til et aflangt brød (brug evt. palet på bordpladen)

Direkte i ovnen ved 275 grader i 16 ca. 18 minutter.

Prøv at lægge brødet direkte på en bageplade, da bagepapir brænder helt sort.