



TILLYKKE MED DIN NYE BØGETRÆSRAMME

Vi bliver ofte spurgt, hvorfor bøgetræsrammer er så gode at bage i. Det vil vi forsøge at uddybe.

Visse brødtyper egner sig ikke til at blive bagt fritstående, fordi dejen er for blød eller skal hæve længe. Disse brød skal have en form. Mange vælger en metalform, men under langtidshævning kan der dannes mælke- eller eddikesyre, som er aggressivt overfor metal. En træramme er derfor en rigtig god løsning.

Derudover giver træbagerammer en blid varme til brødet under bagningen, og det påvirker aromadannelsen positivt. Og så er de holdbare. Erfaringer fra Aurions eget bageri viser, at trærammer sagtens kan holde 8-10 år selv ved ugentlig brug.

SÅDAN BRUGER DU RAMMEN

Rammen kan rumme ca. 1200 g dej ved kraftigt hævede brødtyper, og ca. 1500 g ved svagt hævede. Rammen bør **ikke** udsættes for mere end 200° de første gange, man bager med den.

Rammen stilles direkte på en bageplade (eller i en metalbund). Før formen tages i brug, skal den smøres grundigt ind i fx solsikkeolie – optimalt fem gange udvendigt og indvendigt over to dage. Ved de første 3-4 bagninger bør man smøre rammen med blødt smør. Det er lidt omstændigt i starten, men når først den er bagt til, kører det som smurt.

Ved første bagning kan rammen slå sig en smule, og man skal regne med lidt længere bagetid. Den er bagt til, når den er flot gyldenbrun.

Rigtig god bagning!



GODE RÅD



HÆNGER BRØDET I

Hænger brødet i, når det er færdigt, kan det løsnes med en paletkniv. Hvis det kniber med at få brødet gennem-bagt på siderne i den første tid, kan man fjerne rammen den sidste tredjedel af bagningen. Ved lang hæve- og bagetid kan man med fordel anvende et låg.

Sidder der dejrester på rammen, er det en god idé at lade det tørre ind og så fjerne det med en paletkniv. Kan man ikke fjerne det hele, vaskes resten af i lunkent sæbevand. Rammen må ikke stå i blød – det skader træet.

TILBEHØR

Til rammen fås et rustfrit stållåg, som kan bruges som både låg og bund. Bruger man det som låg, får brødet en mere ensartet hævnings. Bruges det som bund, skånes bunden af brødet, så den ikke bliver for hårdt bagt.

Man kan med fordel anvende et bagetermometer, så man er sikker på, at brødet er bagt. Brødets kernetemperatur skal ligge på 98° for grove brød og 99° for lyse, lette brød.

KONSISTENS & HÆVNING

- Bløde deje skal i form og giver et saftigt og holdbart brød.
- Grove fuldkornsdeje skal være så bløde, at kernerne og det grove mel opsuger væden.
- Hæv aldrig dejen helt op: gem 20-25% til hævnings i ovnen, for så undgår du, at brødet knækker i skorpen.
- Giv brødet tid i ovnen – de sidste 10-20 min. giver struktur, duft og smag.

