

Oppskrift

Kuvertbrød med bacon



1

Smuldre gjær i melet, tilsett salt og rør inn vannet til godt blandet.

Dekk til med plast og la heve i 1,5 time.

2

Fukt hendene og brett deigen over seg selv 5-6 ganger. Start langs ytterkanten av bollen og fold deigen inn over midten slik at du hjelper deigen å forme et godt glutennett. La heve ca. 1 time til.

3

Sprøstek bacon og gjenta foldingen en gang til, da med bacon som foldes inn i deigen.

Hev videre slik at deigen hever i 3 timer til sammen.

4

Sett ovnen på 225 °C. Ha deigen ut på en melet arbeidsflate og del i små emner.

Deigen er ganske løs, så bruk en deigspade og godt med mel.

Legg over på et stekebrett dekket med bakepapir.

Del baconskivene i mindre biter og legg en på toppen av hvert kuvertbrød. Stek i ovnen i 15-20 minutter.

Produkter i denne oppskriften

Bacon u/Svor Skivet Pk



Bacon Ternet 2kg Pk



Ingredienser

Deig

Hvetemel 650 g

Gjær	25 g
------	------

Salt	5 g
------	-----

Vann	5 dl
------	------

Bacon

Gilde Bacon ternet 100 g

Gilde bacon skivet	6-8 skiver
--------------------	------------