



## RUMÆNSK BRØD LAVET PÅ KOMFUR

SAMLET FORBEREDELSESTID: 3 TIMER – SAMLET TILBEREDNINGSTID: 1,5 TIMER

### UDSTYR

- iCook 2-Litre Gryde og låg
- iCook Senior Dome Lid
- iCook 8-Litre Dutch Oven and Lid
- Målekop og udstyr
- Si (til mel)

### INGREDIENSER

- 1 kilo mel
- 500 ml vand
- 2 teskefulde gær/  
tørgær
- 1 teskefuld sa
- 2 teskefulde sukker

### TILBEREDNING

1. Varm vandet i iCook 2-Litre Saucepan, indtil det er lunkent, og sigt melet ned i iCook Senior Dome Lid. Lav en fordybning i midten.
2. Tilføj salt, sukker og gær, og hæld derefter det lunkne vand over ingredienserne og lad hvile i 10 minutter.
3. Bland ingredienserne med hænderne, indtil det bliver til en dej.
4. Ælt dejen, indtil den bliver blød og elastisk, lad den hæve i omkring en time (til dobbelt størrelse).
5. Placer iCook 8-Litre Dutch Oven på komfuret, og varm den op ved svag varme, læg så dejen i og lad den hæve i endnu 15 minutter.
6. Skru varmen ned på laveste blus, sæt låget på iCook Dutch Oven og lad brødet bage i 50 minutter.
7. Sluk for varmen, og lad brødet hvile i 20 minutter.
8. Velbekomme!

**ABO-tip:** Mens dejen hæver og bager, kan du lave en ret, som kan spises med brødet, læse Amagram eller kontakte en kunde! Du kan downloade opskriften som PDF og udskrive den eller som ePub, så du kan læse den på din ebog.