

Havrebaguetter – ikke noe elting, ikke noe stress.

Disse baguettene har fulgt meg i en årrekke. Det var Kusinen som introduserte oss og siden har vi vært venner. Og med god grunn. Havrebaguetten tar seg godt ut, er likt av alle og er enkel å hankses med. Dessuten egner de seg ypperlig til frysing. Hvem kan vel motstå en slik venn?

Havrebaguetter:

(Gir 4 små brød)

25 gram fersk gjær (tørrgjær går an, ca en halv pakke da)

2 ts salt

1ss honning

6 dl fingervarmt vann

2,5 dl store havregryn, lettkokte funker også

10-10,5 dl hvetemel

Smuldre gjær i en bakebolle, ha i salt og honning. Hell opp i litt av vannet og rør ut gjæren. Tilsett resten av vannet og havren. Bland kjapt. Ha i melet og rør til en løs deig. Sett til heving under plast i 1-2 timer, pass på at deigen ikke står i trekk/kald luft.



Oppskriften er fra *Kjærlighet, oliven og timian*.



Sett ovnen på 260 grader. (Min ovn går bare til 250, men det gikk fint). Hell deigen ut på et melet bakebord. IKKE ELT DEIGEN!



Del deigen forsiktig i fire like store deler med en skarp kniv. Viktig at ikke luften går ut av deigen.



Ta en del deig og form den til en avlang baguett ved å vri den som en spiral. De blir litt ujevne, men det er bare fint. Legg på et bakepaukredd stekebrett, på langs. Gjenta med alle delene.



Stek baguettene straks i ovnen på 260 grader i 15 minutter. Skru ned ovnen til 150 grader og stek videre i 12-15 minutter. Avkjøl på rist. Server til suppe, som frokost, lunsj eller kvelds.



