

**Taginen** stammer oprindeligt fra Marokko/Nordafrika. Den er lavet af rødler og bliver brugt på bålet til at lave mad i. Det kan lade sig gøre fordi rødler kun bliver brændt til ca. 900° og stadig kan arbejde da det er et porøst materiale.

**Vores** tagine er lavet af stentøjsler og brændt til 1280° så leren er fuldstændig cintret og kan ikke arbejde, derfor må den kun anvendes i ovn og mikroovn. Den er meget nem at holde ren og tåler opvaskemaskine

Denderupvej 14, 4690 Haslev  
Tlf. 56 71 10 20  
Mail: bk@bakkelykeramik.dk  
www.bakkelykeramik.dk

# BAG BRØD I TAGINEN



## BAKKELY KERAMIK

Lækkert brød bagt i tagine ca. 26 cm indiv.

1 stort brød:

10 g gær (el. 1 tsk. tørgær)  
7 dl. koldt vand  
2½ tsk. salt  
2 tsk. sirup  
500 g speltmel sigtet  
500 g speltmel fuldkorn

Hvis man kan lide brød med kærner kan man komme ca. 200 gr. solsikker, græskarkærner, sesamfrø eller lignende så skal der lidt mere væde ved.

Kom det hele i en stor skål og ælt det godt sammen i ca. 5 min. dejen skal stadig være våd og klistret. Dæk skålen med husholdningsfilm og lad den hæve på køkkenbordet ca. 10 timer.

Vend dejen et par gange med en spartel - den skal ikke æltes og lad den hæve yderligere 1 time.

Tænd ovnen på 250° eller 240° varmluft. Sæt den i ovnen ca. ½ time og lad den blive rygende varm.

Tag den ud og drys mel i bunden og derefter hælde dejen forsigtigt over i, sæt toppen på og ind i ovnen igen og bag brødet i ca. 35 min.

Tag derefter låget af og bag yderligere 15 min ved 220° eller 200° hvis det er en varmluft.

Tag taginen ud af ovnen og lad brødet køle af på en bagerist gerne pakket i et viskestykke.

Det er meget fint at fryse, ikke mindst i skiver, der kan man tage de skiver ud som skal bruges og tø det i brødristeren, så er det som friskbagt.

