

## Knåda, kavla & baka PDF LÄSA E-bok ladda ner



LADDA NER

LÄSA

Författare: Abigail Wheatley.

## **Annan Information**

Även hela kornbröd stiger aldrig lika högt som bröd med brödmjöl. Du vill inte förstöra allt det som uppnåtts i den första uppkomsten genom att kneda bort alla bubblorna. I en liten skål eller Pyrex-kruka blanda trattan med lite vatten, 150 ml (. Jag skötte golvet via din skedmetod, använde en helt ny flaska jäst och sätta skålen på spisen så det skulle vara lite varmare. Jag är så glad, tack för att du fick veta Sherrie! N x. Jag hade frågat i tidigare kommentarer hur man förbereder sig på varm pizza sten. Men fortfarande ingen tur. Jag slutade försöka eftersom resultaten var så nedslående. Började lägga till mjölk istället för vatten, full var för mycket, halvskummade fungerade bra på de tjuva insatserna.

**GÖR DOUGH:** Lägg vatten och svamp i skålen på en stående mixer. Jag kunde få degen super tunn (mina missfakter lutar alltid mot att det är för brett och mjukt). Jag hade samma fråga om

jäst men bestämde mig för att bara gissa. Jag har använt detta paket av Fleischmans jäst för några dagar sedan och det fungerade bra, så jag tror inte att själva jäst orsakade problemen med den misslyckade första uppgången. På grund av det lägre proteininnehållet strömmade jästen ut ur energi och kunde inte ge den sista utbrottet av aktivitet för att upprätthålla skorpen. Jag är också exited att försöka inte använda jarred pizza sås. Placera degen i en lätt smurt, värmebeständig skål. Jag blir en fantastisk kock, tack vare dina fantastiska recept. Jag använde inte en pizza sten, men receptet föreslår att det inte är nödvändigt. Jag lät hälften av degen sitta i kylskåpet för användning nästa dag, och den pajen kom också bra ut. Tack för att du tog dig tid att ge de olika tidpunkterna Deb, det var verkligen till hjälp, och pizzorna var utsökta.

Även om du inte behöver klippa det hela vägen, är det ok när du gör det. Vi vet alla att Chicago är känt för djuprättpizza, men det finns en plats i Chicago som är känd för sina egna fat på djuprätt och de kallar det för en pottkaka. När vi monterade pizzaen var det väldigt lätt att bara skopa upp ett gäng med båda händerna ihop och sedan släppa den på de såsade korstarna där den sedan lätt sprids jämnt. Fönstertest för brödrecept: Ett "fönsterruta" -test används av några bagerier för att avgöra om degen har blivit ordentligt knådad. Så jag kollade ut Jim Laheys pizzabok från biblioteket igår. När vi börjar vår knådning steg senare, skulle vi bara hamna pounding denna gas tillbaka ut. För om dessa bilder har övertygat dig kommer videon att. Om du bor i ett fuktigt område kommer det förmodligen att kräva mindre. Löjlig! Nyligen såg jag Jim Lahey (mästaren bakom No-Knead-metoden) på Martha Stewart Show som demonstrerade en morotvalnötlök från sin nya kokbok och min kärlek för inget knådbröd återupptogs. Som en gourmetpizza har den stora luftbubblor. För det andra använde jag det vanliga receptet och bakade det på en gjutjärnspanna.

Jag tycker att det ibland tar längre tid att stiga med samma mängd, ibland mindre tid, så du kanske vill hålla koll på det. Om detta inte är gjort kommer degen inte att ha rätt elasticitet. Om du konsekvent har en mörk skorpa, kontrollera kalibreringen av ugnen. Nu är mina pannor krydda ganska bra, men jag var så imponerad av hur de hanterade degen. Degen steg vackert och kom ut precis som det alltid gör. Det hade inte stigit väldigt mycket men efter att ha läst några kommentarer bestämde sig för att gå för det.

När du gör det, kommer du att känna degen börjar strama, och det som en gång var en lös röra börjar börja känna sig ordnad. Vispa: För att slå ingredienser (t.ex. tung eller piskad grädde, ägg, salladsdressor eller såser) med en gaffel eller visp att blanda, blanda eller införliva luft. Det här är de saker som jag inte visste innan jag började att jag önskar att någon hade delat med mig. Det här en loaf jag bakade med kvarvarande deg, lagrad i kylskåpet. Människor kanske har märkt att jag alltid använder bakplåtar. Om du använder vanliga brödsmulor, använd koppen mäter inte vikter (eftersom de väger mer). 2. Huvudosten (2 koppar) ska vara en smaksatt ost. Efter många års försök och fel här är de grönsaker jag lagar mat. De är utspridda här och där, men inte så tjocka som jag skulle ha velat. När jag visade det på brädet hade det ett flytande centrum.

Instruktioner Gör degen: I en stor skål vispa brödmjöl, helmjöl, jäst och salt. Eller kanske det motsatta händer, att det är så tjockt och brett, det påminner dig mer om en bagel, och tyvärr inte på ett bra sätt. Dina instruktioner är stora, och resultatet var utsökt. Tack! Skulle det göras före arbetet (7:00) för en 1 middag? Varken alternativ låter ideal. Det här är inte bara en bok du kanske gillar, det är boken som ditt kök (och familj) behöver.

Använd floured fingrar för att trycka och smutta degen i en grovt rund eller rektangulär form.

När det hände tyckte jag att det var jäst men nu när detsamma hände med färsk jäst tänker jag kanske det är det mjöl jag använder. Degen höjde sig snyggt och gav mig tillräckligt med deg för två pizzor. Sedan avslutar jag det i en ugn vriden till max tills det ser bra ut, vanligtvis ca 10 minuter. Det faktum att du använde potatisvatten Jag tror inte att det är ett problem, vet inte om sockret.

James Beard har ett berömdt recept på sitt brödbrod, vilket var ett misstag att det bara kunde hända med James Beard, visade sig bra. Forma degen i en boll genom att tippa sidorna under sig, och rulla den runt i havre till kappa. Det var fantastiskt, något om stekka bröd fick mig att känna att jag åt middag på ett fint café, även när jag åt min lunch på mitt skrivbord på jobbet. Jag har jobbat på pizza degen för en tid nu och även om jag har haft måttlig framgång, vill jag bara ha en dumt bevis. Var noga med vilken typ av jäst du använder och hur mycket du behöver.

Se till att du fermenterar och ökar rätt tid och gör fönsterrutan och stansningstest. Jag har mina fingrar korsade det här kommer att göra en riktigt bra snabb paj. Mer än värt den extra insatsen. (Jag gjorde det på pergamentpapper och slängde helt på rätt sätt på pizzastenen, som jag förvärmde i ugnen vid 475 i 30 minuter.) Nästa gång försöker jag längre stiger och håller av med extra vatten i hopp om att det kommer att hjälpa, men det är kladdigt pizza för mig nu. Gah. När det snart har tredubblats i volymen under stigningen, bör du hitta det löjligt mjukt (det vill säga att mjuka till och med rulla, du lyfter bara kanter och lät släcket sträcka ut det, om det är vettigt). Det är en ganska bra allroundbröllop som är en pigg av mycket lättare att göra, säg en traditionell fransk baguette. Jag satte min pizza i 550 graders ugnen på en pizza sten och väntade på perfektion. Det var tvungen att hända. Och det gjorde det. Och det var gott. Så du borde vara på schema. det här är rätt sätt att göra det. Eftersom det är så tungt gömmer jag det i en garderob för det mesta, vilket gör det lätt att glömma. Usch. Men jag ska berätta för dig att med tanke på min erfarenhet kommer jag inte att upprepa det experimentet.

Det har knappt ökat. Jag skulle gissa om 25%. FYI. Jag ska vänta på det och se vad som händer. Använd degen skrapan, överför varje runda till en korg, jämn sida nedåt, med sömmen centrerad och vänd uppåt. Men det är så vått att när jag försöker hålla halvt, sönder det faktiskt mellan mina fingrar. Täck skål med plastfolie och låt degen ligga i 20 minuter. Du kan läsa igenom dem alla, eller hoppa till ett steg från listan nedan. En fråga: Detta recept (och det i din bok) som nämns för att ställa in ugnen 500F eller den max som tillåts av ugnen. Om vi skulle sätta in vår jäst under vår autolys, skulle det börja röra ut gasen. Jag har använt ftp tidigare och laddat upp foton till många andra webbplatser, men den här förklarar mig verkligen. Efter 3 timmar ska deg känna luft och mjukare, och du kommer att se en volymökning på 20-30 procent.