

# Opskrifter Ovndemo ved Rasmus Vingaard Larsen

## HOUNÖ-brød:

2 ltr. vand, 4 pk. Gær, 80g salt, 4 spsk. akaciehonning 3 spsk. pizzakrydderi, 1700g durumhvede, 1800g hvedemel.

Det hele æltes sammen og slæses op i 300g brød.

Sættes i ovnen ved raskning 25 minutter, herefter ClimaOptima 200°C med 100 % damp i 5 min. Og derefter varmluft 180°C 12 min. Og herefter 3 min. Med åbent spjæld.



Noter:

---

---

---

---

---

---

---