Ur boken ”Glutenfritt – gott och enkelt”, Margareta Elding-Pontén, 2014

Morotsbaguetter

Detta har blivit ett av mina favoritrecept. Det är enkelt att baka och gör succé varenda gång. Under den långa jästiden hinner smakerna utvecklas. Brödet blir segt och saftigt och håller sig färskt några dagar. Långa baguetter skivar jag innan jag fryser in dem. Portionsbaguetterna fryser jag in som de är. Om man önskar större porer i brödet kan man använda enbart vatten som degspad, men smaken blir då inte riktigt lika mustig.

Till 3 stora eller 6 mindre baguetter eller 14–20 portionsbaguetter

25 g jäst
4 dl mjölk + 6 dl vatten (eller enbart vatten)
3 msk (30 g) fiberhusk
3 msk krossat (eller helt) linfrö

Smula jästen i degbunken. Värm vätskan till 37 °C och häll blandningen över jästen. Rör tills jästen har löst sig. Vispa ner fiberhusk och linfrö och låt blandningen stå i 10 minuter så att fiberhusken hinner svälla.

2 tsk malda pomeransskal
2 grovrivna morötter, cirka 150 g
cirka 900 g glutenfritt basmjöl
1 msk salt

Blanda ner pomeransskal och morötter och tillsätt större delen av mjölet under bearbetning. Knåda degen i 5–10 minuter. Tillsätt sedan salt och sist resterande mjöl skedvis. Degen är färdig när den fortfarande är något klibbig men stannar och dallrar utan att falla ihop, när man slutar att bearbeta den. Låt jäsa i bunken i minst 2 timmar till två till tre gånger storleken.

Stjälp upp degen på mjölat bakbord. Knåda inte utan skär bara degen i lämpliga bitar – 3 stora baguetter lagom till bakplåtens längd, 6 mindre baguetter lagom till bakplåtens bredd eller 14–20 portionsbaguetter. Vrid gärna försiktigt de längre baguetterna med mjölade händer. Lägg bröden på två bakplåtar eller ännu hellre baguetteplåtar, om det finns. Låt jäsa minst en timme under bakduk tills bröden direkt fjädrar tillbaka vid beröring.

½ uppvispat ägg

Pensla med ägg för att ge bröden vacker färg och grädda med varmluft:
200 °C i 15–17 minuter för de 3 stora baguetterna
200 °C i 12–15 minuter för de 6 mindre baguetterna
200 °C i 10–14 minuter för portionsbaguetterna

Låt svalna på galler utan bakduk, för att baguetterna ska behålla den krispiga skorpan.