

HF 18-4-90

Bagermesterens nyhed går som varmt brød

Særlige bagemetoder til store madbrød og baguettes

HORSENS - Brødet smager mere af brød, sådan karakteriserer bagermester Kurt Pedersen, Milebageriet på Sønderbrogade, sine nye brødtyper, som bages efter helt specielle metoder.

Det drejer sig om store madbrød på omkring et kilo og rigtige franske baguettes - eller flûtes, som vi nok er tilbøjelig til at kalde dem.

Brødene får en lang modningstid - lang hævetid.

På den måde får brødene en kraftig krumme og en sprød skorpe. Noget anderledes, end brød normalt, siger Kurt Pedersen.

Til de store madbrød bruges forskellige meltyper - landmel, som for ek-

sempel kan være rugsigtemel, halvsigtemel eller en grov type durumhvede, og af sorterne fremstiller Milebageriet typiske brød fra Tyskland, Tyrkiet, USA, Frankrig, Østrig og flere andre lande.

Baguettes-typerne får samme lange modningstid, fordejen hviler mellem 12-18 timer ved lav temperatur, hvor de står indpakke- de i klæde. I ovnen får de en chokbehandling - 10 minutter ved 250 grader.

Når kunden køber den ny type baguettes med hjem, er brødene bløde i skorpen. Kunden vil sædvanligvis lune dem inden servering, hvorved brødene vil få en dejlig sprød skorpe, siger Kurt Pedersen.

Bagermesteren synes, at brødene trængte til fornyelse.

- Tit er baguettes allere- de sprøde, når kunden køber dem. Når brødene lun- nes igen, bliver de derfor alt for tørre - som om det kun er skorpe. Og det er ikke rart. Den ny type får mere krumme.

Ændring

Der er sket en ændring i folks madvaner, siger Kurt Pedersen.

Man er i højere grad begyndt at bruge madbrød - brød som tilbehør til maden - nok lidt efter syd- landsk tradition. Og brø- det skal smage godt - have en kraftig krumme.

Kurt Pedersen mener, at man i for mange år har fokuseret på, at brødene skulle være flotte og ensar- tede. Det er gået ud over krummen. Brødene er

ganske simpelt blevet for luftige.

Nu koncentrerer jeg mig om smag og konsi- stens. Tidligere har man kasseret brød med spræk- ker, men i den nye type brød er der sprækker. Det er sundhedstegn og tegn på, at brødene har været gennem en lang modnings- tid.

Noget kunne tyde på, at kunderne vil have den slags brød, som bagerme- steren er begyndt at bage:

Kunderne har taget vældig godt imod brødene. Især op til weekenden sæl- ger vi rigtig mange. Det hænger nok sammen med, at man på det tidspunkt har tid til at hygge sig og derfor vil gøre lidt ekstra ud af maden, siger Kurt Pedersen.(lok)



Solveig Pedersen viser her et udvalg af Milebageriets flotte madbrød. (Foto: Povl Klavsén)