

Brød i Weber's Vaffel- og sandwichjern

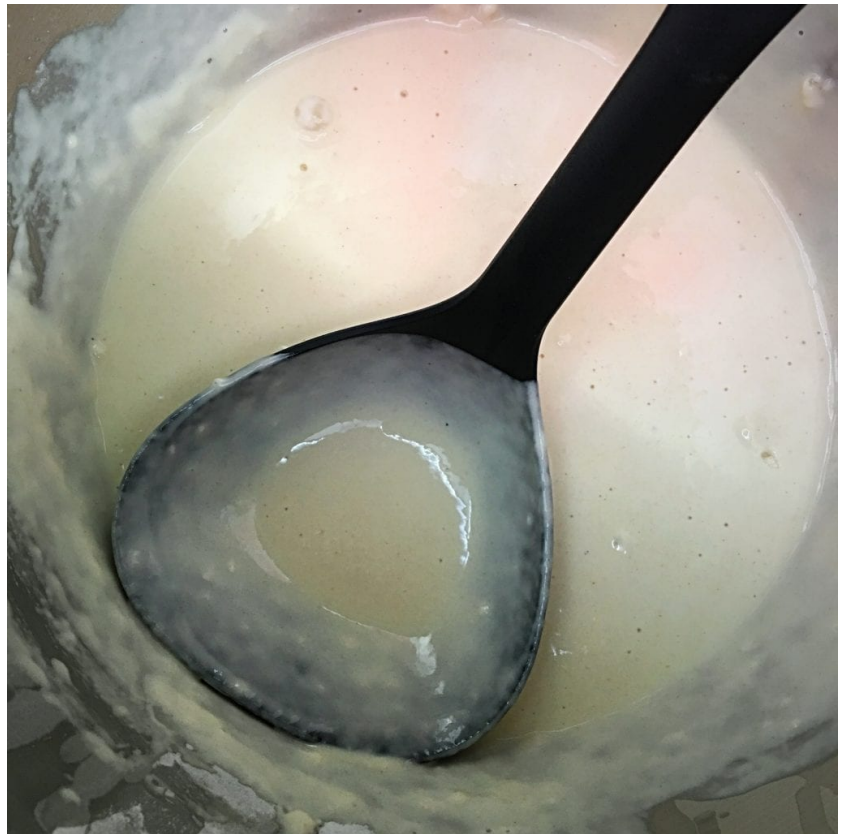
Vi skal have Pulled Pork i aften fra den ny [Weber Summit Kulgrill](#). Til den laver jeg en indlæg lidt sener da jeg er forbidt i den pt. da den seriøst ikke bruger særlig meget kul / brikketer ved low slow i henhold til en alm WSM. I denne anledning skulle jeg lave Burger Boller men tænkte nææææ gider ikke Burger Boller igen så der skulle nogle nyt til. og det må være Brød Vaffler fra Webern!

Ingredienser:



- 400 g hvedemel
- 50 g gær
- ½ tsk. salt
- ½ tsk sukker
- 510 ml lunken vand

Du starter med at lave en fordej, i det du hælder salt og sukker i dit lunken vand og tilsætter gær. det nemmeste er hvis du smuldre gæren ned i vandet så går det hurtigere ☐ Nu lader du den stå i ca. 10 min.



Når de 10 min er over
hælder du den over i
røremaskinen og tilsætter
hvedemel lidt efter lidt, og
lader det hele snøre rundt til
det er jævnt.



Ved grillen er der så
sammen fremgangsmåde
som ved Vafler men de her
brød skal nok have lidt
længere tid inden de er klar.









Nem opskrift og smager fantastisk.

Og hvis der er nogen der vil have de Nature Kul som kan ses på billede send mig en PB. gider ikke bruge dem ☐ Posen er uåbnet.