

Version: 08.22

HÆVEKURV

DA

En hævekurv bruges til at hæve brøddej.

Det sikrer en optimal gæringsproces, beskytter dejen mod udtørring og stabiliserer dens form.

Brød, der har ligget i en hævekurv, får en større andel skorpe under bagningen, hvilket gør, at det smager mere intenst og aromatisk.

# Brug

1. Hævekurven skal være helt ren.

Sørg for, at der ikke er støvpartikler eller lignende tilbage i den.

1. Drys den kraftigt med en blanding af 50 % mel og 50 % stivelse (majs eller kartoffel).

Der må under ingen omstændigheder komme olie i hævekurven til at smøre den.

1. Læg nu brøddejen i den meldryssede kurv.

Hvis du gerne vil have en speciel topping med aroma til dit brød, kan du drysse kerner eller frø i kurven, inden du putter dejen i.

1. Dæk hævekurven med et fugtigt klæde og stil dejen et lunt og trækfrit sted. Sørg for **ikke** at placere den i nærheden af et varmelegeme, da varmeluften kan få dejen til at tørre ud.
2. Efter den nødvendige hævetid vendes kurven ud på en bageplade eller bagesten, og brødet bages efter opskriften.
3. Advarsel: En hævekurv må **aldrig placeres i ovnen.**
4. Rengør derefter kurven som følger.

# Rengøring

1. Efter brøddejen er fjernet skal hævekurven have tid til at tørre. For at gøre dette skal du placere den på et godt ventileret sted.
2. Efter tørring bankes det overskydende mel af, og hævekurven børstes med en standardbørste.
3. Lejlighedsvis sterilisering anbefales ved hyppig brug.

For at gøre dette skal du blot sætte kurven i ovnen i 30 - 45 minutter ved cirka 120°C.