

Ankarsrum® Original Bakstål

Vi har tagit fram ett bakstål från malmfälten runt Kiruna. Bakstålet skärs ut och slutbehandlas i Västerbotten, där även den handgjorda pizza & brödspaden i björk tillverkas. Vårt bakstål som är laserskuret ur en massiv stålplatta är i stort sett omöjligt att förstöra. Bakstålet, precis som vår Ankarsrum Assistent Original, kan förmodligen även detta gå i arv i generationer om det tas väl omhand. Vi räknar med att bakstålet håller i minst 30 år. Garantin är lika lång, den täcker funktionen av bakstålet men gäller inte vid uppkomst av ytrost.



Skötselråd

Ditt bakstål från Ankarsrum® är naturligt ytbehandlat med rapsolja för att rester och smuts inte ska fastna på det. Olja gärna in ditt bakstål med rapsolja efter behov och värme det därefter i ugnen i 250 grader i en timme. Efter att bakstålet svalnat går det lätt att skrapa av eller torka bort de sotade resterna som kan uppkomma efter bakning. Torka rent bakstålet med ett torrt, luddfritt hushållspapper vid behov. Bakstålet får ALDRIG diskas i diskmaskin. Det går bra att använda varmt vatten och stålskrapor eller stålull, men var noga med att torka torrt efteråt. En viss lukt från rapsoljan kan uppkomma vid första uppvärmningen. För varje användning kommer ditt bakstål att få en mörkare ton. Om ytan på bakstålet blir rostigt är det enkelt att få bort rosten med stålull eller sandpapper. Olja gärna in bakstålet med rapsolja efter rostborttagningen för bästa skydd.

Uppvärmning

För att kunna göra pizza eller tunnbröd ska bakstålet förvärmas på ett ugnsgaller högst upp i ugnen, ca 5-10 cm från grillelementen. Förvärm 40-60 min. på maxvärme. 15 min. innan tillagningen ska enbart ugnens grillfunktion vara igång. Grillfunktionen ska även vara igång under hela gräddningen av pizza eller tunnbröd. En pizza tar ca 2-3 minuter att göra. Om pizzabotten eller toppingen blir för gräddad, kan du testa att höja eller sänka bakstålet nästa gång, eller att stänga av grillelementet. Vid bakning av surdegsbröd m.m. placeras bakstålet i mitten eller längre ner i ugnen. Efter varje användning av ditt bakstål, torkar du av det med ett torrt luddfritt hushållspapper och förvarar det på ett torrt ställe. Stål rostar lätt om det utsätts för fukt eller kyla. Bakstålet går även att använda som stekhäll på både gasol- och kolgrill, öppen eld eller på spishällen. Uppvärmning tar då ca 5-10 minuter.



Pizzadeg, 4 pizzor á 240 g

Vetemjöl, Typo 00 eller vetemjöl special, 600 g
66% Vatten, 400 g
2,8% Salt, 17 g
6 g färsk jäst
1 msk olivolja

Håll i fingervarmt vatten i bunken på din Ankarsrum® Assistent Original®. Smula ner jästen i vattnet och lös upp på låg hastighet med hjälp av degrullen. Blanda ner mjöl och salt med hjälp av degrullen på låg hastighet ett par minuter tills inget torrt mjöl syns. Låt degen vila övertäckt i 15-20 minuter. Därefter, knåda degen med hjälp av degrullen på medelhastighet i cirka 10-15 min. Justera armens läge vid behov så att degrullen jobbar på bästa sätt. Mot slutet av knådningen kan du tillsätta 1 matsked olivolja så att degen blir extra smidig och lätt släpper från bunken. Strama upp degen till en boll på bakbänken och dela upp den i fyra lika stora delar. Forma till fyra runda bollar och låt jäsa övertäckt i 3-5 timmar. Ett tips är att lägga bollarna i inoljade plastburkar (c:a 0,5 l) med lock på. Bollarna ska ha ökat i storlek med åtminstone 50% innan de är klara för att forma till pizzor som sedan kan gräddas på bakstål. Använd mycket mjöl på bakbänken vid formning av pizzorna, och skjut in pizzan i ugnen med hjälp av bakspaden.

Mjuka tunnbröd på surdeg, bakade på bakstål- 20 st

250 g pigg, bubblande surdeg
400 g ljummen mjölk
1 tsk brödkryddor (fänkål och anis)
1/2 dl ljus sirap
15 g salt
550 g vetemjöl
200 g grahamsmjöl
50 g rumsvarmt smör

Blanda surdegen med mjölk, kryddor, sirap och salt i bunken på din Ankarsrum® Assistent Original®. Tillsätt mjöl och blanda ihop ett par minuter med degrullen. Klicka i smöret och knåda igenom kort. Låt degen vila i 1 timme. Knåda degen med degrullen några minuter och låt sedan degen jäsa övertäckt c:a 3 timmar. Dela degen i 20 lika stora bitar och mjöla lätt så att de inte torkar ut. Forma varje degklump till en liten rund bulle. Vänd bullen i mjöl och kavla ut med en slät kavel. Avsluta med att krusa med kruskavel. Grädda cirka 20-30 sekunder på förvämt bakstål längst upp i ugnen, maxgrill 300 grader. Använd bakspaden för att hantera bröden. Lägg bröden omgående på till exempel en stor rund tallrik, och täck över med en bakduk eller liknande. Trava bröden på varandra och se till att hålla bröden täckta så att de inte torkar ut.

Hitta recept och inspiration för ditt bakstål på www.ankarsrum.com



ANKARSRUM®