

Tips om mel, bagning og brød

Mel skal opbevares køligt og tørt. Kælderrum er som regel kolige, men næsten aldrig tørre.

Husk, at mel let optager lugte fra sine omgivelser. Lad derfor aldrig mel stå opad stærkt lugtende ting som krydderier og al slags frugt.

Fjern mel - og bagværk - fra Deres køkken, når De skal fernisere gulv eller lignende.

Sæt altid (navnlig i den kolde årstid) melet ind til varmen i god tid, så det har stuetemperatur, når æltingen skal finde sted (gælder selvfølgelig kun, når der skal æltes varme gærdeje).

Tag intet på slump. Alting bør vejes eller måles af.

Skal der anvendes gær, så opløs den direkte i mælken.

Skal mælken varmes, så opløs først gæren i denne, når den er opvarmet.

Gæren må aldrig varmes med.

Det kan være farligt at opløse gæren med salt el. sukker, hvis man ikke umiddelbart efter udrøringen ælter sin dej.

Hvis Deres dej ikke hæver, har De:

- a) enten glemt gæren
- b) eller dræbt den ved at varme den sammen med mælken
- c) eller også dræbt den ved for lang tids henstand, udrørt med salt eller sukker.

Margarine og melis røres lettest og hurtigst blødt, hvis det sker i et *lunt* fad.

Alle deje, der fremstilles med bagepulver eller hjortetaksalt, skal i ovnen *straks efter æltingen* af hensyn til opbakingen.

Sørg altid for, at ovnen har den påkrævede bagetemperatur, når dejen sættes ind. Det er ikke tilstrækkeligt, at ovnen bliver varm nok, inden bagningen er til ende.

Sørg altid for hurtig afkøling, når bagværket kommer ud af ovnen. Anbring det på en bagerist, så der er adgang for luft på alle bagværkets sider. Det er forkert at anbringe det varme bagværk på borde eller terrazzoplader. Så bliver det fugtigt i bunden, hvilket i den varme årstid let fremkalder mug- og skimmel-dannelse.

Brug altid en skarp kniv til brødskaering, så kommer den fine krumme smukkere til sin ret.

Opbevarer De brød i brødkasse, må der være huller i kassen af hensyn til luftfornyelse. Indpakket brød kan let mugne — navnlig i den varme årstid. — Kniber det med at holde brødet friskt, så bag hellere en gang oftere.

Og sidst — men ikke mindst:

Når De følger AMO's bageanvisning til punkt og prikke, udnytter De AMO melets fremragende bageegenskaber fuldt ud.

Hvordan De bager FRANSKBRØD, JULEKAGE og BOLLER fremgår af de illustrerede bageforskrifter på den gule AMO pose.