

Hverdagsbrød

Todagersbrød: det tar tid å lage dette brødet, men det er verdt å vente på resultatet.

Dag 1.

1,25 kg hvetemel
250 gr. sammalt grov hvete
100 gr. grovt rugmel.
100 gr. finsiktet rugmel
100 gr. grov speltmel
100 gr. havremel
1,2 l kaldt vann

Kjør i 10 min. i bakemaskinen-
deigen skal være litt klebrig. Dekk
den til med plastfolie å la den stå
på kjøkkenbenken eller i kjøleskap
natten over.

Lar du den stå i kjøleskapet, tar
det lenger tid å heve bakverket
dagen etter.

Dag 2.

10 gr. fersk gjær
10 gr. salt
50 gr. mørk sirup

Bland gjær med litt vann og bland
i deigen. Deretter blander du inn
salt og mørk sirup. Kjør deigen i
minst ½ time på lav hastighet.

Deigen skal være seig og løs, og du skal kunne trekke lange
«tråder» av deigen. På tampen av eltingen kan du blande inn
valnøtter, solsikke eller annet godt fyll.

Når deigen er ferdig, heller du ca. 2 ss matolje i bunnen av en vid
skål og plasserer deigen oppå. Dekk med folie og la den heve til
dobbel størrelse. Da bretter du deigen sammen fra hvert hjørne og
lar den heve i en time. Gjenta hevingen 2- 3 ganger.

Så kan du helle den ferdige hevede deigen på bakebordet og lage 4-
5 brødemner. Heves til dobbel størrelse.

Sett ovnen på maks og sett inn brødene, senk temp til 190 grader
og stek i ca 45- 50 min.