

Grydebrød med Ølandshvide eller Tipo 00



Italiensk

5 g økologisk gær
½ liter vand
650 g hvedemel tipo '00'
1 spsk jomfruolivenolie
1 spsk akaciehonning
1 spsk havsalt

Nordisk

5 g økologisk gær
½ liter vand
650 g ølandshvede
1 spsk koldpresset rapsolie
1 spsk lynghonning
1 spsk Læsø Sydesalt, et must

Opløs gæren i vand. Tilsæt olie og honning og rør det til en ensartet konsistens. Bland mel og salt i væden. Kom dejen i en stor, smurt bøtte med låg, eller skål med låg, der skal være plads, fordi dejen hæver nu i 18 timer ved stuetemperatur.

Hæld dejen ned i en meldrysset skål, skrab al dejen ud med en dejskraber. Fold den et par gange. Kom den tilbage i botten, som lige har fået et let drys mel. Lad den stå i 2 timer.

Efter halvanden time sættes en støbejernsgryde med emaljeret overflade ind i en 250° grader varm ovn. Lad gryden stå med låg på, i 30 minutter.

Tag gryden ud og hæld dejen direkte ned i den meget varme gryde. Læg låget på og stil gryden tilbage i ovnen i 30 minutter. Fjern låget og skru varmen ned til 230° og lad brødet bage færdigt i 15 minutter.

Brødet tages fra gryden over på en bagerist, hvor det køler af og skal stå minimum 2 timer, før der skæres i brødet.

Kilde: Price inviterer på DR1, Anne Sofie Espersens opskrift
08.01.2014