

Grydebagt brød med surdej



Surdej

200 g hvedemel
1 spsk honning
1 dl vand
1 dl kærnemælk
2 g gær, på størrelse med en ært

Grunddej

Surdejen, 3 dl
3 dl lunken vand
1 spsk honning
10 g gær
1 dl havregryn
600 g mel
7 g salt

Surdej

Bland det hele godt sammen og hæld det i et glas med låg, så det højest fylder halvdelen af glasset. Lad det stå mindst 2 døgn i køleskabet med et låg som ikke slutter helt tæt. Herefter er det klar til brug.

Grunddej

Gæren opløses i vandet. Alle ingredienser tilsættes og dejen æltes i 15-18 minutter i fuld kraft på røremaskinen. Lad dejen hæve et lunt sted i 50 minutter.

10 minutter før brødet skal i ovnen, tændes på 250° og en støbejernsgryde med låg sættes i ovnen.

Når dejen er færdighævet hældes den over i den varme gryde, læg låget på og bag nu i 30 minutter med låg. Temperaturen sættes ned til 150° og brødet bages du sidste 15 minutter uden låg. Her får brødet farve på toppen, hvis det bliver til for meget farve, så skru lidt ned for temperaturen.

Når brødet er færdigbagt, så hæld det ud af formen, da det ellers bager videre.

Kilde: Den store Bagedyst 2012, Meretes opskrift
04.09.2012