

Skånsk brød lavet med skolddejning



I Skåne var det almindeligt at bage med skolddejning helt frem til 1900-tallet. I dag er man vendt tilbage til denne bagemetode. Bemærk, at man tit kommer sukker og sirup i brødet i Skåne. Det skyldes, at der dyrkes mange sukkerroer i denne del af Sverige, og det var vigtigt at udnytte de råvarer, man havde ved hånden. Efterhånden blev det søde brød en del af den skånske madkultur.

1 liter vand
1 tsk kommen
550 g rugmel

Hæld kogende vand over melet. Kog kommensfrøene op med lidt vand, hæld det over melet, og rør det sammen. Lad blandingen stå ved stuetemperatur i 10-12 timer, meget gerne til næste dag. Efterhånden udvikler der sig en fin aroma.

Næste dag

50 g smør eller margarine
2 ½ dl vand
50 g gær
½ spsk husholdningseddike
2 tsk salt
1 dl sirup
1100 g hvedemel

Smelt smørret, tilsæt vand, og varm det op til ca. 50°. Hæld det i rugmelblanding. Tilsæt smuldret gær, eddike, salt og sirup og rør små portioner hvedemel i, indtil dejen bliver glat og smidig. Lad den hæve i 1 ½ time under et klæde. Form 2 brød, og læg dem i en smurt bradepande og gnid lidt mel ind i brødets overfalde. Lad brødene hæve under et klæde i en ½ time. Bag brødene på nederste rille i ovnen ved 175° i 80 minutter. Brødene skal nu køle af under et klæde.

Kilde: Inspireret af madABC.dk via Helle Topp
22.07.2012