



FULDKORNSBRØD

Fuldkornsbrød til dutch oven

Ingredienser:

6,5 dl hvedemel
1,5 dl fuldkornshvedemel
10 g salt
1 teske tørgær
3,5 dl lunken vand



Forberedelse:

Bland mel salt og tørgær sammen i en stor gryde/skål. Tilsæt derefter vand og tryk dejen godt sammen til alt er blandet godt sammen. Lad dejen hvile under et klæde i ca. 40 min. Vend nu dejen i gryden ved at tage fat med våde hænder og trække dejkanten ind over sig selv 4 gange. Lad dejen hvile i 1-2 timer. Gentag vendingen i gryden og lad den hvile i yderligere en 1-2 timer. Del nu dejen i to lige store dele og form den til to kugler. Kom herefter dejen over i to små gryder der er foret med et meldryssset klæde, og lad dem hæve til dobbelt størrelse. Rids brødene dybt (ca. 1 cm.) med en skarp kniv og lad dem bage i ca. 30-40 min. til de er mørke gyldne og bunden er sprød.

God fornøjelse!