FULDKORNSBRØD I DUTCH OVEN



Lækkert fuldkornsbrød bagt i Dutch Oven!

God fornøjelse!

Antal:
Et brød

Det skal du bruge:

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

Sådan gør du:

1. Bland mel, salt og tørgær sammen i en stor gryde/skål.
2. Tilsæt derefter vand og tryk dejen godt sammen til alt er blandet godt sammen.
3. Lad dejen hvile under et klæde i ca. 40 min.
4. Vend nu dejen i gryden ved at tage fat med våde hænder og trække dejkanten ind over sig selv 4 gange.
5. Lad dejen hvile i yderligere 1-2 timer.
6. Del nu dejen i to lige store dele og form den til to kugler.
7. Kom herefter dejen over i to små gryder, der er foret med et meldrysset klæde, og lad dem hæve til dobbelt størrelse.
8. 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.

SKIBHUSGÅRDEN
Natur- og friluftscenter