

nr. 15

Langtidshævet brød smager bare af mere! Og det er der en god grund til. På kornets skaldede sidder der nemlig nogle enzymer som er bærere af smag, og de elsker - så at sige - at arbejde over lang tid i et køligt miljø. Mine børn elsker resultatet af enzymernes slid - et smagsfuldt brød med saftig krumme og sprød skorpe, som til enhver tid udkonkurrerer alskens julekñas og godter. Jeg elsker mine børn!

Langtidshævet brød med valsede flager

2 brød

Udstyr: 2 hævekurve

100 g fintsigtet rugmel
100 g valsede flager (byggryn, ruggryn)
100 g fuldkornsspeltmel
700 g fintsigtet speltmel
20 g salt
7 g øko.gær
700-750 g vand (husk at prøve dig frem -
hæld ikke al vandet i med det samme!)

Start med at samle og afveje alle ingredienser. Bland mel og flager grundigt.

Herefter smuldres gæren fint i

melblandingen, salt tilsættes og vandet

hældes i. Dejen blandes og æltes til den er bank og smidig og hæver køligt/på køl natten over.

Stil dejen på køkkenbordet og lad den temperere. Husk: en kold dej skal op på en temperatur på 18 grader, for at kunne hæve smukt op når den kommer i ovnen. Det kan tage op til fire timer.

Varm ovnen op til 250 grader varmluft.

Vend dejen ud på et meldrysset bord og fold og form den til en pølse, som deles i to lige store stykker. Hver klump formes til en kugle, som efterhæver i en meldrysset hævekurv (fuldkornsrugmel er rigtig pænt!) til næsten dobbelt størrelse. Brødene vendes over på en bagespade drysset med majsgrøn eller semolina, snittes, og lempes derefter ind på den hede bageplade eller -sten. Sprøjt vand ind i ovnen straks brødene er sat ind. Efter 10 min, skrues ned til 220 grader og brødene bages yderligere ca. 20-25 min, indtil de lyder hule når du banker dem på bunden. Afkøles på rist.

