

nr. 7

*Sigtebrød smager himmelsk! Og med hjemmebagt sigtebrød får du dels den perfekte sigtebrøds smag, dels et brød der er fremragende til gode, lagrede oste og pølser eller bare er helt rigtigt med smør og højrind! Sigtebrødet her har den karakteristiske bløde, let fugtige krumme, og en smuk skorpe, som maltsiruppen giver både sødme og ekstra farve.*

## Sigtebrød med sirup

Udstyr: bageform 2 ½-3 l

Dej:

350 g fint sigtet hvedemel

150 g fint sigtet rugmel

5 g gær

175 g (ca. 1 ¾ dl) kærnemælk

ca. 175 g (ca. 1 ¾ dl) vand

40 g (2 spsk.) maltsirup

10 g salt

Til pensling:

Lidt smør smeltet i varmt vand

Gæren smuldres fint i melet. Tilsæt de øvrige ingredienser, og bland og ælt dejen til den er blank og smidig.

Stil dejen til hævningskøl (eller i køleskabet) i 10-12 timer eller natten over.

Tag dejen ud af køleskabet. Afgas den let, fold og form den igen til en kugle, som hæver videre ved stuetemperatur i ca. 4 timer.

Skrab dejen ud på et meldrysset bord. Afgas den ganske let, fold og form et brød, som lægges i en form og sættes til efterhævning 3 timer, indtil dejen lige knapt når formens kant.

Forvarm ovnen til 225 grader ved almindelig varme.

Prik brødet, pensl overfladen med det smeltede smør, og sæt formen på en plade midt i ovnen. Bag brødet i 30 min. Bliver det for mørkt på overfladen, kan det dækkes med stanniol under den sidste del af bagningen.

Lad det færdige brød blive i formen i 10 min., før du tager det ud for at køle det helt af.



SKÆRTOFT MØLLE®