

## FAMILIEBRØD (2 stk.)

Fullkornsbrødet som ble så luftig og godt, at det nesten fikk navnet «hverdags-loff» 😊

### INGREDIENSER:

1 kg finmalt Norsk Urkorn spelt (evt. dala landhvete eller emmer)

2 ts salt

7 dl lunkent vann (Om du vil langtidsheve deigen på benken over natten, bruker du kun 1 dl lunkent vann for å løse opp honning og gjær, og resten kaldt vann)

100 gram rapskokossmør eller annet mykt smør

2 ss honning

1/2 pakke gjær



### FRAMGANGSMÅTE:

- Bland sammen de tørre ingrediensene.
- Løs opp gjær og honning i det lunkne vannet. (Bruker du tørrgjær, blander du den sammen med melet.)
- Ha væsken i melblandingen, og rør sammen ingrediensene. Deigen kan godt eltes litt, men elt sakte om du bruker kjøkkenmaskin. Elt til slutt inn det myke smøret.
- Dekk til bollen med plast, og la deigen heve til nærmere dobbel størrelse, dvs. minst et par timer.
- Eltes litt, før du former til 2 brød (Jeg brukte 1,5 liters former).
- Du kan pensle brødene forsiktig med egg eller vann før du setter dem i ovnen.
- La brødene heve til cirka dobbel størrelse i brødformene, dvs ca. 1 – 1,5 time i romtemperatur, eller i kjøleskap over natten (Jeg satte brødformene i kjøleskapet i en plastboks med lokk)
- Stek nederst i ovnen på 190 grader til brødene har fått en sprø skorpe, dvs. cirka 45 minutter.
- Avkjøles på rist.