



HALVGROVT URKORNBRØD

INGREDIENSER (3 brød)

1 kg siktet Dala landhvetete eller spelt

½ kg finmalt Dala landhvetete, spelt eller emmer

½ kg grovmalt Dala landhvetete, spelt eller emmer

2 ss honning

½ pk gjær

3 ts salt

1,5 – 1,7 liter vann

FRAMGANGSMÅTE:

Bland sammen de tørre ingrediensene.

Bruker du fersk gjær, blander du den med det lunkne vannet og honningen.

Ha væsken i melet. Eltes, men ikke så lenge, maks 10 min med kjøkkenmaskin, og da på sakte fart.

Dekk til deigen med plast eller bakeklede. Heves til nærmere dobbel størrelse. Det kan ta et par timer.

Elt deigen litt og fordel den i 3 store brødformer (2 liters former). Brødene heves til nesten dobbel størrelse i brødformene. Det skal være en nokså løs deig, så du må beregne litt mel til utbakingen.

Stekes på 200 grader på nederste rille i ca. 1 time. Om du ønsker ekstra sprø skorpe, kan du steke brødene noen minutter på rista uten brødformene. Avkjøles på rist.