

Nemt langtidshævet grovbrød

Gør brødet klar inden du går i seng og bag det den næste morgen



10 g gær (suppler evt. 2 spsk. surdej, hvis du har dette, og brug da kun 5 g gær)
5 dl. vand
½ spsk. honning
2 tsk. salt
½ tsk. gurkemeje (kan undlades)
1dl. havregryn
4 dl kerner f.eks: Solsikkekerner, græskarkerner, sesamkerner, hørfrø el.lign.
5 dl grov mel - Fuldkornsspeltmel, grahamsmel, ølandshvedemel el.lign.
4-5 dl hvedemel

Opløs gæren i koldt vand- tilsæt evt. surdej.

Tilsæt salt, honning og evt. gurkemeje, som giver brødet en flot farve.

Tilsæt kerner og havregryn og rør dejen godt sammen.

Tilsæt den resterende mel, til dejen bliver fast og du netop kan røre den sammen med en ske.

Hæld dejen op i en bageform-evt. som her i et ildfast fad som er dækket med bagepapir smurt med olie.

Sæt dejen udækket i din kolde ovn og lad den stå der til næste morgen – min. i 8 timer

Næste morgen tænder du for ovnen på 200 grader og bager brødet i 60 min. (Brødet flyttes ikke fra ovnen under opvarmning)

Tag brødet ud. Fjern bagepapiret og afkøl brødet på en bagerist.

Nyd det nybagte brød til en god kop morgenkaffe 😊