



## Langtidshævet surdejsfranskbrød

1 kg. dalarhvede (eller spelt, ølandshvede eller anden god bagehvede)  
6 dl vand  
1 dl kærnemælk  
1 god spsk salt  
3-4 spsk surdej (kan evt. erstattes af 5 gr. gær)

Rør gær og/eller surdej ud i vandet og kærnemælk. Tilsæt herefter salt og mel og ælt grundigt, også længere end du måske i første omgang tror. Dejen skal være let, luftig og elastisk.

Sæt til hævnning i cirka 8 timer ved stuetemperatur. Ælt herefter dejen igen på et melstrøet bord. Spænd den op og put den i en hævekurv, som er godt drysset med mel. Læg et viskestykke over og lad efterhæve ca. 1-1½ time. Vend dejen ud på en bagespade (kan også gøres direkte på en bageplade) og sæt brødet i en forvarmet ovn ved 220 grader. En varm bagesten, hvis du har en sådan, giver en lækker sprød bund.

Bag brødet i cirka 25-30 minutter, til det lyder hult, når du banker på det. Køl det herefter af på en rist, og så er det klar til at blive spist.