



Hvede/byg-brød i træform

Ingredienser:

½ liter koldt vand
3 gram gær (kan erstattes af en spiseskefuld ekstra surdej)
1 dl surdej
600 gram hvede/byg mel fra Vester Hedegaard
1 spsk salt
1½ spsk honning

Hæld vandet i en skål og rør gæren og surdejen ud deri. Rør salt, honning og mel i og ælt/rør dejen grundigt. Dette gøres bedst på en røremaskine, da dejen er forholdsvis våd.

Stil dejen til hævnning, enten 24 timer i køleskab eller 8-10 timer ved stuetemperatur.

Hæld dejen op i en oliesmurt træform (en metalform kan også bruges) af en passende størrelse, dvs. cirka 1½ liter. Lad brødet hæve op til kanten, cirka 2-3 timer ved stuetemperatur. Brødet bages i 45 minutter ved 180 grader og vendes hurtigt ud på en bagerist, når det tages ud af ovnen.

Hvede/byg-brød er ganske velegnet til nedfrysning. Efter frysning varmes det igen optøede brød op ved 200 grader i 15 minutter, hvorefter det er som friskbagt.