

Møllerens Jernalderbrød

Ingredienser:

Ca. 4,5 deciliter vand
Ca. fire skefulde surdej
400 gram letsigtet Nøgenbygmel
200 gram fuldkorns Svedjerugmel
En spiseskefuld salt
En spiseskefuld honning
En deciliter mørk øl (Hvidtøl, maltøl, stout eller porter)
40 gram rugkerner – hele eller knækkede
80 gram nøgenbygkerner (kan evt. være perlebyg)

Dag 1:

Hæld vandet op i en skål. Bland surdej (første gang kan man sagtens bruge en rug- eller hvedesurdej) og salt heri og omrør. Tilsæt bygmellet og halvdelen af rugmellet og rør det sammen til en lind dej. Vær opmærksom på, at der er forskel på hvor meget væske mel kan optage og at dette sagtens kan variere fra høstår til høstår.

Lad dejen hæve et døgn med et opvredet viskestykke over ved almindelig indetemperatur.

Dag 2:

Efter et døgn bør dejen være hævet og man tager fire skefulde og putter i en bønne som ny surdej. Denne surdej sættes direkte i køleskabet og kan tages ud igen et halvt døgn tid før man igen skal bage.

Øl og honning tilsættes dejen og røres godt ind i den. Den bør nu være endnu blødere end før.

Kerner og de sidste 100 gram rugmel tilsættes og røres ind i dejen.

Derefter hældes dejen i en smurt form (smør er bedst). Der kan pyntes lidt med eksempelvis valset rug eller byg på toppen. Dejen hæver i formen i ca. otte timer (temperaturen spiller en væsentlig rolle, så stil den ikke for varmt).

Derefter bages den i en time og 40 minutter på 180 grader uden varmluft.

Brødet vendes ud på en rist og damper af under et viskestykke nogle timer. Brødet kan derefter puttes i en plasticpose og kan også fryses, hvis ikke det skal bruges med det samme.

