Halvgrovt grytebrød med spelt og sprø skorpe

Det er søndag. Og jeg har noe å bekjenne. Jeg har bakt. Og det ble mislykket. To ganger. (En tvilsom sitronterte og flate kanelboller). Det er ikke lett for meg å fortelle deg dette. Ingen liker å innrømme sine nederlag, og aller minst meg. Like fullt! Enda viktigere enn at jeg skal føle meg som en vinner, så ønsker jeg å gi rom for litt antiheroisme. Alt trenger ikke være så forbasket vellykket hele tiden. Litt slinger i valsen, litt feiing under teppe, et par skjelett i skapet og så absolutt noen svin på skogen. For eksempel: Barna og jeg spiste på Mac Donalds forleden. (Jeg spiste ikke akkurat, men de gjorde det). Sånn, da har jeg sagt det og. Ikke alle travle folk rekker å lage all mat fra bunnen alltid. Ikke alle (de færreste?) er lykkelige hele tiden.

Brødet jeg vil dele med dere i dag, ble heldigvis helt som det

skulle. Og selv om det tar lang tid fra start til du er i mål, er det er det hverken vanskelig eller mye arbeid du faktisk må gjøre selv. Kanskje er påskeplan?

Halvgrovt grytebrød:

(oppskriften gir ett rundt brød)

150 g grovt sammalt speltmel

350 g siktet speltmel

1 ts havsalt

0,25 ts tørrgjær

30 g linfrø

30 g solsikkefrø

30 g sesamfrø

2 ts flytende honning

4 dl kaldt vann

Dagen/kvelden før du skal bake rører du alle ingrediensene raskt sammen i en bakebolle. Dekk godt med plast og sett i romtemperatur natten over. (Brødet kan hvile mellom 12-18 timer).

Neste dag finner du frem et bakepapir som du strør masse mel på. Vær raus, dekk jevnt. Tipp så deigen over på papiret, bruk en slikkepott. Med slikkepotten bretter du nå brødet fra siden (under) og opp mot midten. Gjenta hele veien rundt. Når du er ferdig løfter du brødet og snur det opp ned med bretten ned. Det er viktig at den ligger på godt med mel.

Sett en bolle over brødet og la det hvile i ytterligere to timer.

Når det er 30 minutter igjen av hviletiden, setter du en

jerngryte (4,5l) med lokk (sørg for at gryten ikke har plastikk som ikke tåler høy varme) inn i stekeovnen og setter temperaturen på 250 grader.

Etter en halvtime tar du gryten **forsiktig** ut (VARMT) og setter den på komfyren. Ta av lokket og løft bakepapiret og la deigen skli oppi gryta. Det gjør ikke noe om det ser litt kræsja ut, det blir bare kult. Sett lokket på gryten, **OBS varmt**, og sett hele sulamitten inn i ovnen igjen.

Sett klokken på 30 minutter. Når den ringer tar du lokket av gryten, skrur du ned varmen til 220 grader og steker i 15 minutter til. Ta gryten ut og ha brødet over på rist til avkjøling. SPIS!

Hvis du ønsker å se bilder av denne prosessen, så har jeg det i dette innlegget.

Grytebrød for gutta

Først må jeg si: Ta det med ro, ikke hiss deg opp! Grytebrød er SELVFØLGELIG for alle. Men jeg ser for meg at hvis du er mann og ikke har for vane å bake, så kan denne type brødbakst være nettopp noe for deg. Brødet ser både rustikt og flott ut, dessuten smaker det som rett ut av et fransk bakeri. Med verdens beste og sprøeste skorpe. Og nå kommer det aller beste: DET ER SÅ SABLA ENKELT! Hvis du har en jerngryte, da. Eller så kan du vel låne en? Kort fortalt, så rører du sammen deigen om kvelden (det tar ca 2 minutter) og så steker du det dagen etter. Sammenlagt så tar det jo masse tid, med tanke på all ventingen, men det du faktisk må gjøre med egne hender er next to nothing.

Kanskje noe å tenke på når du er i pappapermisjon, Daniel?;)

Eltefritt brød:

(nok til et stort, rundt brød)

500 gram siktet hvetemel/speltmel

1,5 ts salt

0,5 ts tørrgjær

4 dl kaldt vann

Dagen/kvelden før du skal bake rører du alle ingrediensene raskt sammen i en bakebolle. Dekk godt med plast og sett i romtemperatur natten over. (Brødet kan hvile mellom 12-18 timer).

Slik ser deigen ut etter første heving

Neste dag finner du frem et bakepapir som du strør masse mel på. Vær raus, dekk jevnt.

Tipp så deigen over på papiret, bruk en slikkepott. Med slikkepotten bretter du nå brødet fra siden (under) og opp mot midten. Gjenta hele veien rundt.

Når du er ferdig løfter du brødet og snur det opp ned med bretten ned. Det er viktig at den ligger på godt med mel.

Sett en bolle over brødet og la det hvile i ytterligere to timer.

Når det er 30 minutter igjen av hviletiden, setter du en jerngryte (4,5l) med lokk (sørg for at gryten ikke har plastikk som ikke tåler høy varme) inn i stekeovnen og setter temperaturen på 250 grader. Etter en halvtime tar du gryten **forsiktig** ut og setter den på komfyren. Ta av lokket og løft bakepapiret og la deigen skli oppi gryta. Det gjør ikke noe om det ser litt kræsja ut, det blir bare kult.

Slik så deigen min ut etter andre hviletid

Sett lokket på gryten, **OBS varmt**, og sett hele sulamitten inn i ovnen igjen. Sett klokken på 30 minutter. Når den ringer tar du lokket av gryten, skrur du ned varmen til 220 grader og steker i 15 minutter til. Ta gryten ut og ha brødet over på rist til avkjøling.

Oppskriften fant jeg på denne fantastiske bloggen. Der finner du også en film om hvordan man lager dette brødet. Ta en titt!:)