JEG ER IKKE KLAR!



Jeg ligger i sengen og drikker kaffe og ser ut på regnværet. Jeg burde komme meg opp så jeg kan følge ungene på SFO og bhg, men jeg er ikke klar. Jeg vil ligge her å nyte at jeg ikke må noe helt ennå. Straks er ferien over og jeg er ikke klar for det heller. Når jeg (omsider) leverer Samuel på SFO, smugtitter jeg på han gjennom vinduet for å se om han har det bra (noe han selvfølgelig har). Han har blitt så lang i sommer og om noen dager begynner han på skolen. DET er jeg slett ikke klar for!

Noen snakker allerede om høsten, om å bake eplekake og kose seg med pledd. Jeg? IKKE klar. Andre er i gang med sunnhetsregime, trening og disiplin, selv er jeg ikke der ennå. Flere har alt begynt storhandel, planlegging av ukemeny og brødbakst, MEN JEG ER IKKE… Eller vent litt. Jeg har faktisk bakt brød.

Grovbrød med rødbeter og valnøtter:

(to små brød)

25 gram fersk gjær

5 dl fingervarmt vann

1 ss olivenolje

1 ss flaksalt

200 gram grovt sammalt hvetemel

ca 700 gram siktet hvetemel

100 gram grovrevet (rå) rødbet

50 gram grovhakkede valnøtter

smeltet smør eller olje til å smøre brødformen med

Ha alle ingrediensene i en bakebolle og elt til en smidig deig. (Juster evt mel). Sett til heving under plast i minimum en time. (Jeg satt deigen med kaldt vann og dro på Grünerløkka for å leve livet noen timer). Ha deigen på benhken og del i to like store deler. Jeg la et av brødene i en smurt brødform (brødet blir for lite for formen, så jeg la det bare midt på uten å trykke det utover). Den andre halvparten lagde jeg til et rundt brød.



Hev brødene i ca en time til mens du setter ovnen på 190. Snitt evt brødene med en skarp kniv før du steker de midt i ovnen i ca 40-45 minutter. Avkjøl på rist. Brødet smaker

veldig godt og har en vakker farge. Jeg frøs ned det vi ikke spiste opp i skiver, perfekt til matpakker eller en skål med suppe.





Er du klar?