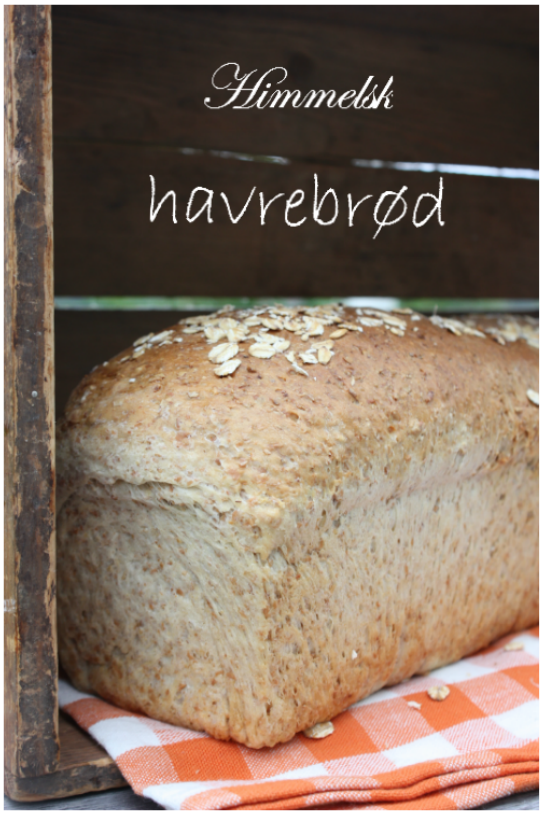
Himmelsk havrebrød

Jeg har sluttet å kjøpe brød. Jaha, tenker du kanskje nå. Burde ikke en bollefrue ha sluttet å kjøpe brød for leeeeeenge siden? Mulig det, men jeg har like fullt sluttet å kjøpe brød ganske nylig. (Har jo periodebakt, jeg er litt ustabil der. Eller, forresten er jeg litt ustabil på flere områder, men det kan vi jo spare til en annen dag;). Selvsagt hadde jeg jo ikke trengt å fortelle deg dette! Hvorfor blottlegge meg selv på denne måten? Kunne du ikke få leve i illusjonen om at Bollefrua ikke stiller seg i køen bak brødskjæremaskinen på Kiwi? Too much information, vil kanskje noen til og med si (om de var like glad i å snakke engelsk som meg selv). Jeg synes bare det er viktig å være ærlig om at det ikke er noe galt i å kjøpe brød, kan Bollefrua, kan alle. Men samtidig er det ikke SÅ vanskelig å klare selv. Altså har jeg bestemt meg for brødshoppestopp, noe som tilsier at det skal bakes. Og hvis du vil, kan du bli med! Det største behovet hjemme hos oss er brød til matpakker, fordi vi ellers spiser mye knekkebrød og müsli.

Jakten på det optimale matpakkebrødet har begynt!






Havrebrød:

2 brød

9,5 dl væske, feks halvparten melk og vann
1 pk tørrgjær
8 ss honning
5 dl sammalt hvete, fin
5 dl sammalt hvete, grov
10,5 dl siktet hvetemel (+1 dl til å justere deigen)
4,7 dl havregryn, lettkokte
8 ss smeltetsmør
1-2 ss salt

ekstra smør til smøring av brødform

Ovnstemperatur: 200 grader

Varm væsken til 37 grader og ha den i bakebollen. Ha i gjær og honning og la det stå i ti minutter til gjæren begynner å skumme. Ha i resten av ingrediensene og elt i 6 minutter hvis du bruker kjøkkenmaskin, 10 min for hånd. Hvis deigen er

veldig klissete tilsetter du en dl mel til, men ikke mer. Hev deigen en time under plast. Tipp deigen ut på kjøkkenbenken og "slå luften ut av den". Del i to like store og klapp hver leiv ut til et kvadrat som er like bredt som brødformen. Rull deigen sammen på langs, dytt sidene litt inn og legg med skjøten ned i godt smurt brødform (2 liter). La etterheve under plast i 30-40 minutter eller til den når kanten av formen. Pensle med melk eller vann og strø over havregryn til pynt. Stek nederst i ovnen i 40-50 minutter eller til brødet er gyldenbrunt og har en hul lyd når du banker på det. Ta brødene ut av ovnen og ut av formen og avkjøl på rist. Disse brødene egner seg til frysing, jeg deler de i to og tiner et halvt av gangen ved behov.

Konklusjon: Brødet smaker nydelig og ble høyt og ganske luftig til å være grovt. Det er ikke spesielt smulete, selv om det er hjemmebakt, noe som er et pluss for matpakkebrød.

