# Enkelt hjemmebakt brød for nybegynnere

For mange måneder siden bestemte jeg meg for å slutte å kjøpe brød. Først trodde jeg det kom til å bli et problem, en utfordring og kanskje til og med et umulig prosjekt. Jeg tok feil. (Jeg tar ofte feil). Å være selvforsynt med brød er mye enklere og mye mer tilfredsstillende enn det er pes. Virkelig. Det krever ikke så mye planlegging, bare sørg for å alltid ha mel, gjær og vann. Eller, rent vann er det jo bare resten av verden som mangler.

La oss ta et lite øyeblikk for å være takknemlig for rent vann. (…)
Jeg baker en gang i uken og det er nok for vårt forbruk. Men når du først kommer inn i bakemodus er det null stress å bake oftere. En brøddeig er som et lettstelt kjæledyr. Den lever sitt eget liv, klarer seg selv, men gir på en måte litt trøst og selskap. Og ikke minst terapi. Dessuten er det lite som slår lukten av nybakt brød eller lyden brødkniven lager når

den skjærer gjennom sprø skorpe! Er dette noe for deg? Vedlagt finner du en idiotsikker oppskrift på et nydelig hverdagsbrød som alle kan få til. Altså, jeg mener jo ikke at du er en idiot. ~~OK, kanskje litt idiot hvis du ikke baker dette brødet.~~ 

**Nybegynnerbrød**:

**Utstyr**:

En eltemaskin eller et par hender og en bolle, digital vekt, litermål og to brødformer på 1,5 liter (har du 2 liters former så bruker du det).

**Ingredienser:**
( 2 brød)

*700 gram siktet hvetemel eller speltmel*
*100 gram sammalt grov hvete eller spelt*
*100 gram sammalt grov rug*
*0,5 pakke tørrgjær*
*50 gram havregryn*
*50 gram sesamfrø*
*50 gram linfrø*
*7 dl godt lunkent vann*
*10 gram salt*

*Smeltet meierismør til å smøre formene*

Smør formene med meierismør. Bland alt det tørre.

Tilsett vann og elt i 10 minutter.

Sett til heving under plast i 30-40 minutter.

Ha deigen over på benken og elt den med hendene.

Del i to like deler og form to brød som du legger i formene.

Sett til heving under plast i 30 minutter.

Forvarm ovnen til 250 grader mens deigen hever andre gang. Sett en liten ovnsfast bolle med vann i ovnen. Etter ca 30 minutter heving setter du brødene inn, midt i ovnen på en rist, lukk ovnsdøren og skru varmen umiddelbart ned til 210 grader. Stek brødene i 40 minutter. Avkjøl brødene på rist.

La oss ta et lite øyeblikk for å være takknemlig for

hjemmebakt brød. (…)

Jeg skjærer ofte brød i skiver før jeg fryser de ned, så er det bare å ta ut så mange du trenger.

Oppskriften er fra Bodil Nordjore.