

Mandagsbrød

Jeg vet ikke hvordan det er med deg, men hvis jeg skal ha tid til å bake brød må det bli i helgene. Aller best liker jeg å gjøre dette på søndager, så jeg kan starte uken med ferskt brød og blanke ark. Eventuelt brunost.



Hasselnøttbrød:

(2 stk)

25-50 gram gjær

3 dl lun kent vann

5 dl skummet kulturm el k

1,5 ts salt

100 gram grovhakkede hasselnøtter

1 ss honning

ca 300 gram (grovt) rugmel

ca 200 gram grovt sammalt hvetemel

ca 500 gram siktet hvetemel

Løs opp gjæren i lun kent vann i en bakebolle (jeg bruker kjøkkenmaskin). Ha i kulturmilk, salt, nøtter og honning. Tilsett mel og elt i ca 10 minutter. Dekk deigen med plast og la heve til dobbel størrelse (ca en time, evt litt kortere om du bruker 50 gram gjær). Smør 2 brødformer med meierismør. Slå luften ut av deigen og ha den på et melet bakebord. Del i to emner og trykk de ned i brødformene. La heve til dobbel størrelse igjen. Stek brødene på 200 grader, midt i ovnen, i ca 50 minutter. Mine brød var ferdig før, men dette avhenger litt av stekeovnen din. Bank lett på brødene, har de en hul lyd er de ferdige. Avkjøl på rist.

