

**Marmorert rugbrød/Marble rye  
bread**



Det er torsdag! Arbeidsuken er snart over. Det er lov til å begynne å glede seg til å lukke laptopen på jobb, gå ut døren, trekke inn den friske høstluften og kanskje gjøre noe hyggelig? Drikke en kaffe på vei hjem, kjøpe god mat eller blomster, sjekke tv-programmet for kvelden. Er Skavlan tilbake etter sommeren? For helgen er nesten aller best før den har begynt, synes jeg. Det er forventningen jeg er forelsket i. Timene før noe har mulighet til å gå galt, før noen rekker å krangle, før regnet ødelegger en utflukt, før sure unger saboterer en frokost, før du oppdager at du har glemt å handle middag til neste uke. Igjen. Og så videre. Du vet.

Hvis du har litt tid i helgen, så bak dette vakre brødet. Det blir akkurat så bra som du håper. ☐



### **Zebrabrød:**

(et stort brød)

#### **Til den lyse deigen:**

*3.5 dl siktet rugmel*

*7 dl siktet hvetemel*

*1,5 ts salt*

*2 ts tørrgjær*

*3 dl lun kent vann*

*1 ss honning*

*2 ss olivenolje*

#### **Til den mørke deigen:**

*3.5 dl siktet rugmel*

*7 dl siktet hvetemel*



1,5 ts salt  
2 ts tørrgjær  
3 dl lunkent vann  
1 ss honning  
2 ss olivenolje  
2 ss kakao

Lys deig: Ha alle de tørre ingrediensene i en eltebolle. Tilsett vann, honning og olje og elt i ca 8 minutter.

Gjør det samme med den mørke deigen, men bland inn kakaoen i væsken før du tilsetter den i det tørre.

Legg begge deigene i hver sin bolle og dekk med plast. La stå i to timer og heve. Ha deigene på benken og del hvert emne i to, slik at du totalt har fire. Form de til runde emner og dekk med et håndkle. La de hvile i 20 minutter. Dekk et stekebrett med bakepapir. Kjevle så hvert emne til ca like store ovaler, omtrent 1cm tykk. Legg en lys oval nederst, så en mørk, altså annenhver gang. Rull alle deigene tett sammen til en avlang pølse. Prøv å presse ut eventuelle luftbobler. Flytt brødet over på stekebrettet med skjøten ned. Dekk med plast og la etterheve til dobbel størrelse 60-90 minutter. Sett i mellomtiden ovnen på 175 grader. Når brødet er ferdig hevet, snitter du det tre-fire ganger på skrå med en skarp kniv. Stek det midt i ovnen i ca 45 minutter. Brødet er ferdig når det er gyldent og har en hul lyd når du banker på det. Avkjøl på rist. Når brødet har svalnet kan du pensle det med litt smør for å gi det en blank overflate. Spis!



