inköpslistan.se

Av: Iréne

2 st

Övrigt, Bakning

SURDEGSBRÖD MED DINKEL*

Ingredienser

Surdeg/ Dag 1

25 g jäst
1,5 dl vatten *(kallt)*
1,5 dl dinkelmjöl

Dag 2

1 msk rapsolja
$^{1}/_{2}$ msk salt
3,5 dl vatten *(fingervarmt)*
2,5 dl dinkelmjöl
8 dl specialvetemjöl

Gör så här

KVÄLLEN INNAN:
Rör ut jästen i 1,5 dl kallt vatten.
Tillsätt 1,5 dl dinkelmjöl och blanda väl. Täck med plastfolie och låt stå i kylskåp över natten.

MORGONEN EFTER:
Blanda surdegen med 3,5 dl vatten, oljan, saltet, 2,5 dl dinkel och 8 dl vetemjöl.
Arbeta minst 5 minuter med maskin.
Låt jäsa övertäckt i rumstemperatur i 1 ca timma.

Dela degen i 2 delar och runddriv dem något. De skall vara något lösare när du baka med dinkel för att få ett saftigt bröd.

Forma 2 bröd med mjölade händer och lägg på bakpappersklädd plåt. Låt jäsa ytterligare 30 minuter.
Värm under tiden ugnen till 220 grader (gärna varmluft).

Pensla ytan med vatten och snitta med vass kniv. Strö gärna grovt rågmjöl över. Sänk ugnsvärmen till 200 grader, sätt in bröden på nedersta falsen och spraya gärna in lite vatten. Stäng ugnsluckan och grädda ca 35 minuter.

Låt svalna på galler utan bakduk.