

Oppskrift



Oppskrift Urtebrød

Vanskelighetsgrad	Enkel-Middels
Tidsbruk	Arbeid 10 min, heving 8-20 timer, steke 65 min
Anbefalt utstyr	Måleskjeer, vekt, støpejernsgryte med lokk, bakeskrape i plast, stor bakebolle, plastfolie, baketermometer

Ingredienser

- 300 g sammalt hvete finmalt
- 200 g hvetemel
- ½ ts (2,5 ml) tørrgjær
- 1,5 ts (ca 9g / 7,5 ml) salt
- 2 ss (6 ts) tørkede urter (f.eks. 2 ts estragon, 1 ts gressløk, 1 ts oregano, 1 ts rosmarin, 1 ts dill)

- 390 g (3,9 dl) vann med temperatur på 41-46°C

Fremgangsmåte

Steg 1 - Lage deig

Mål opp alt utenom vannet i en stor bolle og bland det godt sammen. Hell i vannet og rør det godt sammen til det ikke er noe tørt mel igjen. Dekk bollen med plastfolie eller lokk.

Steg 2 - Heve deig

La deigen heve i minst 8 timer, maks 20 timer i romtemperatur. Brødet blir ganske likt uansett om det hever 8 eller 20 timer. Det viktigste er at deigen minst har doblet seg før du går videre.

Steg 3 - Form brødet

Ta deigen ut av bakebollen på en godt melet overflate. Bruk godt med mel, og bruk hender og/eller bakeskrape for å forme den til en rundt og jevn ball. Dekk deigen med kjøkkenhåndkle og la den hvile en times tid. Etter en halvtime kan du sette på ovnen (neste steg).

Steg 4 - Varm opp ovnen

Sett støpejernsgryten (ren og tørr – ikke noe olje) med lokket på i ovnen, og sett den på 225°C. Det tar minst en halvtime før ovn og gryte er varmet opp skikkelig.

Steg 5 - Varm opp ovnen

Nå skal ovn og gryte være varm.

1. Deigen har sannsynligvis rent litt utover på benken, så bruk bakeskraperen til å samle deigen sammen til en rundere form.
2. Ta gryta ut av ovnen. Bruk bakeskraperen som hjelp til å løfte deigen over i gryta. Lag gjerne noen snitt på toppen.
3. Legg på lokket og sett gryta inn i ovnen. Stek brødet på 225°C i 45 minutter med lokket på.
4. Når det har gått 45 minutter så ta av lokket på gryta. Sett ned temperaturen til 200°C. Stek brødet videre i 20 minutter uten lokket. Slå gjerne av ovnen de siste 10-15 min hvis brødet begynner å bli for brunt.

Steg 6 - Avkjøl

Avkjøl brødet på rist i minst 30 minutter, helst noen timer, før du skjærer i det.