

Lyst hvedebrød

Surdejshævet

Hvedesurdej, aktiv	250 g	50%
Grahamsmel	35 g	7%
Hvedemel	470 g	93%
Vand	300 g	60%
Salt	12 g	2,4 %

- ◆ Rør vandet i surdejen lidt efter lidt. Tilsæt melet og bland godt.
- ◆ Lad dejen hvile 10-15 minutter, tilsæt salt og ælt/fold saltet ind i dejen. Lad dejen hvile 10 minutter, ælt kort, lad hvile 10 minutter og ælt kort igen. Dejen tildækkes og stilles til hævnings. Fold dejen efter 30 minutter. Hæver i alt ca. 2 ½ - 3 timer eller 10-24 timer i køleskab.
- ◆ Når dejen er hævet op og fuld af huller lægges den på bordet, trykkes blidt ud og formes til et rund eller aflangt brød. Brødet lægges i meldrysset hævekurv, tildækkes og efterhæver lunt til dejen føles luftig og skælvende, lidt som en marshmallow. Hævetiden er ca. 2 ½ til 3 timer.
- ◆ Brødet vendes ud af hævekurven, snittes hurtigt i overfladen og sættes i en 225° varm ovn. Smid en halv kop kogende vand i bunden af ovnen (nemtest i en lille metalbradepande, som er blevet varmet med i ovnen) og luk hurtigt ovndøren. Efter 10-12 minutter fjernes dampbradepanden og ovnen skrues ned til 210°. Skru evt yderligere ned (200° - 190°) hvis brødet tager farve for hurtigt. Bages ca. 45 minutter i alt. Skorpen skal være gylden. HUSK at lade brødet køle ned før det skæres, mindst 1 time!

