



KØD · KOLONIAL · SLYNGESTUE

SPELTFRANSKBRØD

6 dl koldt vand
¼ pk gær
1½ ts salt
1 ss olie
125 g speltmel
ca. 675 g sigtet spelt

Rør gæren ud i vandet og rør de øvrige ingredienser i. Dejen skal lige netop slippe skålen, men stadig være ret blød. Fordel dejen i to små smurte forme eller én stor og dæk med et vådt viskestykke. Formen kan nu stilles til hævnings ved stuetemperatur, i et koldt rum eller "gemmes" i køleskab i op til 2 døgn og derefter hæve ved stuetemperatur til dobbelt størrelse. Klip nogle snit i dejen og drys med birkes eller andet. Stil i kold ovn og bag ved 200°. Brødet er færdigt efter 35-45 min., når det har god skorpe og farve og centrumtemperatur er 100°. Tag ud af form og køl af.

- Ved at starte med koldhævning opnår man en bedre struktur, smag og holdbarhed – men lidt mindre volumen.
- Forholdet mellem det fine og grove speltmel kan varieres
- Dejen kan også tilsættes en rest grød eller kogte ris/korn, flager, kerner, nødder eller revne grøntsager



KØD · KOLONIAL · SLYNGESTUE

SPELTFRANSKBRØD

6 dl koldt vand
¼ pk gær
1½ ts salt
1 ss olie
125 g speltmel
ca. 675 g sigtet spelt

Rør gæren ud i vandet og rør de øvrige ingredienser i. Dejen skal lige netop slippe skålen, men stadig være ret blød. Fordel dejen i to små smurte forme eller én stor og dæk med et vådt viskestykke. Formen kan nu stilles til hævnings ved stuetemperatur, i et koldt rum eller "gemmes" i køleskab i op til 2 døgn og derefter hæve ved stuetemperatur til dobbelt størrelse. Klip nogle snit i dejen og drys med birkes eller andet. Stil i kold ovn og bag ved 200°. Brødet er færdigt efter 35-45 min., når det har god skorpe og farve og centrumtemperatur er 100°. Tag ud af form og køl af.

- Ved at starte med koldhævning opnår man en bedre struktur, smag og holdbarhed – men lidt mindre volumen.
- Forholdet mellem det fine og grove speltmel kan varieres
- Dejen kan også tilsættes en rest grød eller kogte ris/korn, flager, kerner, nødder eller revne grøntsager

