Bestemors brød



Ingredienser

♥ 25 g gjær
♥ 5 dl melk
♥ 5 dl vann
♥ 1 ss matolje
♥ 2 ts salt
♥ 0,5 ts bakepulver
♥ 5 dl grovt sammalt hvete
♥ 15 dl hvetemel
- -
♥ 2-3 dl hvetemel til utbaking

Pensling:
♥ 1 ss melk
♥ 1 ss vann

Fremgangsmåte

Varm melk og vann til blandingen er lunken (maks 37 grader). Rør ut gjæren i væsken. Bland så i olje, salt og bakepulver og deretter det grove melet. Rør deretter i hvetemelet. Det skal bli en bløt og klissete deig. Hev deigen i 1 time.

Bak ut to brød på melet kjøkkenbord.

Ha deigen i to brødformer som er dekket med bakepapir i bunnen. Du kan enten bruke to former som er like store og rommer 1,5 liter, eller du kan, som jeg har gjort her, bruke en form som rommer 2 liter og en mindre form som rommer 1 liter. Etterhev brødene i ca. 30 minutter.

Pensle over brødene med melk som er blandet med litt vann. Prikk overflaten av brødene med en gaffel.

Stek brødene først midt i ovnen ved 175°C i 30 minutter. Øk deretter temperaturen til 210°C og stek videre i 15-30 minutter, til brødene er gylne og gjennomstekte (brød stekt i 1 liter form blir fortere gjennomstekt enn brød stekt i 2 liter form).

Tips

♥ La brødene avkjøles litt før du skjærer i dem, så er det lettere å få tynne, fine brødskiver.

♥ Brødene er fine å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bestemors-brod