

Brødet:

Opskriften rækker til 3 brød. Og man kan variere ingredienserne, f.eks. med mælkeprodukter, der trænger til at bruges, en rest risengrød eller ris.

- 1,2 l vand (lunkent eller koldt vand, det betyder ikke så meget)
- 15 g gær - hvis brødet skal hæve et sted, der er under 5 grader, kan gær mængden fordobles
- 3 tsk. salt
- 3 tsk. sukker
- Groft mel af den slags, man har ved hånden, ca. 1/3 eller 1/4 af den samlede mel mængde: Grahamsmel, knækkede rugkerne, fuldkorshvedemel, havregryn etc.
- Hvedemel
- I alt mellem 1,8 og 2 kg mel

Gæret opløses i vandet, salt og sukker tilsættes. Melet røres i med en grydeske af træ (eller på røremaskine, hvis man er så heldigt at eje en sådan)- dem af plastic plejer at knække efter et par gange. Når man ikke synes, det er til at røre mere mel i, er der nok.

Dejen stilles tildækket og kølig, i køleskab, i et skur eller udenfor, hvis det ikke er frostvejr, og hæver til næste dag.

Dejen slås op med våde hænder til tre brød enten i form eller på bagebapir. Kan godt forhæve, men det er ikke nødvendigt. Især hvis dejen virker meget blød, er det bedst at bage dem nogenlunde med det samme.

Sættes i en 220-230 grader varm ovn i ca. 35-40 minutter. Hvis man vil have en sprød skorpe, kan man sætte noget kogende vand ind i bunden af ovnen. Og hvis man bager tit, kan man evt. gemme en klat dej svarende til en bolle eller to et koldt sted til næste bagning og i øvrigt ikke lave om på opskriften, det giver en god brødsdag.

For lignende opskrifter kan man google koldhævet brød eller langtidshævet brød.