

”Verdens bedste brød” med kraftig skorpe og god krumme.



4 dl vand                      5 dl vand  
430 g hvedemel                530 g hvedemel

Ca. 3/4 spske groft salt  
Ca. 2 g tørgær eller 10 g alm. Gær

### Sådan gør du

Opløs gær og salt i vandet i en skål, og bland herefter melet i.  
Du skal ikke ælte, men bare vende melet med vand indtil alt melet er vådt.



Ingredienserne vendes løst sammen – den lange hævnings erstatter æltning.  
Dæk skålen med husholdningsfilm, og lad dejen stå i 12-18 timer - 18 timer er bedre end 12 - et køligt sted er at foretrække.



Dejen efter 18 timer.  
Nu har dejen dannet lange, elastiske strenge af gluten.  
Hæld dejen ud på et meldækket bord. Den flyder lidt ud. Fold den et par gange med hænderne, først på den ene led, så på den anden.



Dejen foldes et par gange på bordet og formes til en løs kugle.  
Læg dejen i en skål, der er let olieret på indersiden.  
Lad den hæve i yderligere to timer.

Brug en tyk emalje- støbejernsgryde eller en römertopf - jeg har også prøvet med en ovnfast pyrexglasskål.  
Det er vigtigt at det er let at få låget af pga varmen. Så skal der ikke ske nogen uheld !

Ca. 20 min før hævnings er slut, sætter du den tomme gryde i en 275 grader varm ovn.  
Gryden skal stå i ovnen i mindst 20 minutter for at blive varm.  
Den høje varme i gryden sørger for, at brødet ikke brænder på, når det hældes i.



Tag den brandvarme gryde ud, og lemp dejen ned i den - gryden med låg virker som en dampovn.  
Sæt gryden i ovnen's nederste rille, og bag i 25-30 minutter ved 275°. Tag låget af gryden, og bag videre i 15 min ved 230°. Tag brødet ud af ovnen og lad det køle af i mindst 2 timer.