

Surdejsbrød med Humlemalt

500 g Manitoba med højt proteinindhold
100 g Groft ølandsmel eller Landmel
35 g Humlemalt
125 g aktiv surdej
460 g vand fra hanen



Hæld det hele i røreskålen og ælt dejen i 5 minutter ved rimeligt hurtig hastighed

Tilsæt nu:

8 g salt
3 spsk sorte og hvide sesamfrø
1 god spsk Nigellafrø

Ælt i yderligere ca 7-8 minutter.
Du skal kunne lave "vinduestesten"

Hæld dejen i en olieret bøtte og fold dejen 3 gange med en halv times mellemrum.

Hæld dejen ud på bordet - del den evt i 2 og stram den op. Lad den hvile i 30 min med en plastpose over.

Lav final shape og put dejen i hævekurv og dæk det/dem til.

Jeg lader kurven stå på køkkenbordet i 3-4 timer til dejen er hævet. Derefter skal dejen på køl i minimum 12 timer.

Varm bagestålet op i en lille time ved 250 grader og sæt en bradepande på den nederste rille.

Tag brødet ud fra køl, vend den/dem rundt på bagepapir og snit den/dem.

Skru ovnen ned til 200 grader alm varme og hæld 2 dl vand i bradepanden samtidig med at brødet sættes ind. Bag det i 15 minutter.

Derefter tages bradepanden ud og ovnen skrues op til 230 grader varmluft.
Bag brødet i yderligere 18-20 min. Lidt længere hvis du kun har lavet et brød.

Lad brødet blive koldt før du skærer det selvom det er svært.