

Langtidshævede landbrød (2 stk.)

Ingredienser:

20 g gær
1 liter koldt vand
2 spsk. groft salt
200 g rugmel
ca. 600 g fuldkornshvedemel
ca. 600 g hvedemel

Fremgangsmåde:

Gæren opløses i det kolde vand. De øvrige ingredienser tilsættes (holdt evt. lidt mel tilbage) og ælt dejen til den er blød og smidig.

Tildæk dejen og stil den til hævnings i køleskabet 15-18 timer.

Tag dejen ud af køleskabet og lad den stå i ca. 2 timer

Slå dejen ned, form to aflange brød og lad dem efterhæve i ca. 2 timer.

Rids brødene på langs og pensl dem med vand. Bag brødene ved 250 grader i 5 min. og dernæst ca. 45 min. ved 175 grader nederst i ovnen.

Fryseegnet: ja



Livsstilscentret
Regionshospitalet Brædstrup