

Opskrift på det dejlige brød, der blev serveret til vinsmagningen

Ingredienser

8 dl vand

25 gr gær

1 - 2 spsk salt

900 gr mel ca

Det hele blandes/røres godt sammen. Dejen skal være lind, så det er ikke sikkert al melet skal bruges. "Slump" det sidste i. Man bestemmer selv, hvor meget groft mel og/eller kerner man vil have i. Jeg bruger ca 200 - 250 gr, alt efter hvilken type det er.

Skålen filmes til, og den står på køl til næste dag. Skal hældes ud som enten et stort eller 2 mindre brød. Hvis der ønskes boller, bruges en "skraber" uden skaft - og fingeren! Der kan være 9 boller på min plade.

Skal ikke hæve på pladen, men sættes straks i en 250 gr varm ovn. Et stort brød skal bage 15 min 250 gr + 15 min 200 gr. Boller bages 15 - 16 min ved 250 gr.

Tip: Hvis ovnen ikke bager så hårdt, er det en god ide at sætte "turbo" på i 5 - 10 min (varmluft grill). Men husk at slå fra igen!!

God fornøjelse og tak for sidst fra Gitta Andersen.