



Opskrift på verdens nemmeste brød

8 dl vand
25 g gær
1-2 spsk salt
900 g mel ca

Det hele blandes/røres godt sammen. Dejen skal være lind, så det er ikke sikkert, alt 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 g alt efter, hvilken type det er .

Skålen filmes til, og den står på køl til næste dag. Skal hældes ud som enten et stort el 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 grader varm ovn. Et stort brød skal bage 15 min. ved 250 grader + 15 min. ved 200 grader. Boller bages 15-16 min. ved 250 grader.

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

051117

