

Ale & Honey Bread

Det var ved at være lidt tid siden at jeg sidst havde bagt et brød, og jeg tyede derfor til Rikke Grybergs fantastiske bog "Byens bedste brød og kager". Hun har lavet en opskrift på et øl og honning brød, som bare smager fantastisk! Fyldt med saft og kraft, og perfekt til dem som ønsker at brødet virkelig skal smage af noget.

Husk dog at mærke efter i bunden af brødet, om det er bagt færdigt. Hvis det ikke giver en hul lyd, men føles blødt i bunden når du banker på det, så skal det have længere tid. Jeg gav det 10 minutter længere end opskriften sagde, men prøv dig frem.

Husk! Skal bages over 2 døgn, alternativt se bund

Du skal bruge:

2 1/2 dl vand
1 dl øl (ale)
2 spsk honning
12 g gær
1 spsk groft salt
450 g italiensk hvedemel
50 g rugsigtemel
100 g hasselnødder (groft hakket)
mel eller olie til at drysse i skålen

Sådan gør du:

Dag 1 – Rør vand, øl, honning, gær og salt sammen i en skål. Kom hvedemel og rugsigtemel i. Tilsæt hasselnøddekerner og ælt dejen godt sammen, gerne i 12 minutter (i en røremaskine). Lad dejen hvile i køleskabet med et fugtigt klæde over i en skål med mel eller olie i bunden til næste dag.

Dag 2 – Form forsigtigt dejen til et brød uden at slå al luften ud af den. Sæt det på en bageplade med bagepapir, drys lidt mel på toppen og lad det efterhæve i ca. 2 timer.

Forvarm ovnen til 250 grader med en bradepande i bunden. Sæt brødet ind i ovnen, hæld 1 dl vand i bradepanden og sluk ovnen i 5 minutter. Tænd den igen på 200 grader og bag brødet i ca. 30 minutter. Når brødet er færdigt, skal det være sprødt og mørkt. Er du i tvivl, så vend brødet og mærk, om det er sprødt i bunden.

Tip! Ønsker du at bage brødet samme dag, skal du øge gærmængden til 25 gram og lade dejen hvile i 2 timer.