

Det Gode Brød

**Mit goto brød,
når jeg vil være sikker.**

Forberedelse: **10 minutter**
Røretid: **15-20 minutter**
Bagetemperatur: **225°C varmluft**
Antal: **2 brød**

Ingredienser

- 1 l vand
- 25 g gær
- 1-1,5 Kg hvedemel
- 75 g sukker
- 100 g kerner efter smag
- 1 spsk salt

Fremgangsmåde

1. Rør det hele sammen
- doser melet til du har en lidt våd grødagtig konsistens
2. Rør dejen ca. 15-20 minutter til dejen bliver sej
3. Slå to brød op af dejen og lad dem hæve under klæde i en fire-fem timer
4. Bag 30-35 minutter ved 225 grader varmluft

Variant: Langtidshævet

Langtidshævningen giver et mere smagfuldt brød og frigiver flere næringsstoffer fra melet.

1. Brug kun 10 g gær
2. Rør en fordej ud af vand, 500 g mel og sukker og lad den stå ved stuetemperatur, til der kommer små bobler på overfladen - altså at gæringen er gået i gang.
3. Tilsæt salt og resten af melet.
- doser melet til du har en lidt våd grødagtig konsistens
4. Rør dejen ca. 15-20 minutter til dejen bliver sej
5. Stil i køleskab til næste dag.
6. Slå to brød op af dejen og lad dem hæve under klæde i en to-tre timer
7. Bag 30-35 minutter ved 225 grader varmluft

