BAKA

Lantbröd i gjutjärnsgryta

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

"Rågsurdegsbröd" i gjutjärnsgryta, sköter sig själv. Sätt bara på timern och vänta på grymt resultat! Dessutom kommer du imponera på familjen med ett gott och vackert bröd!

60

Väldigt enkelt recept att följa. Behöver dock minst 8 timmar jäsning (över natten). Men värt väntan, det kan jag lova!
Detta är ett grund recept som du kan spinna vidare på. Du kan t.ex ha riven morot i brödet eller pumpafrön. Helt enkelt det du tycker om. Jag älskar vallmofrön så det ska jag ha i nästa gång jag bakar.
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

25 gram jäst
1 påse rågsurdeg (kronjäst)
3 dl ljummet vatten
3 dl ljummen mjölk
1 dl brödsirap
3 tsk havssalt flingor

7 dl grovt rågmjöl
7 dl vetemjöl

GÖR SÅ HÄR

1. Lös upp jästen i det ljumna vattnet och mjölken. Tillsätt sedan salt, rågsurdeg, brödsirap (det ger brödet en sötare smak, så gott) och ca 1/3 del av mjölet och börja knåda. (Här kan du nu ha i riven morot eller pumpafrön). Helst av allt ska du göra det i bakmaskin då denna deg kan bli väldigt tung att arbeta med. Tillsätt mjölet och knåda sedan i ca 15 minuter på låg fart. Degen kommer som sagt vara väldigt tung, stum och hård.

2. Ta ut degen från bunken och forma den till en så rund degklump som möjligt. Rengör bunken och olja in försiktigt. Lägg tillbaka degen i bunken och plasta väl med plastfolie. Ställ in i kylen över natten eller i minst 8 timmar.

3. Sätt sedan på ugnen på 250 grader och ställ in gjutjärnsgrytan samtidigt. Efter ca 1 timme kan du försiktigt ta ut den väldigt varma grytan. Strö snabbt relativt mycket mjöl i botten av grytan och försök pricka mitten med degen (detta gör du för att degen inte ska fastna). Sätt på lock och grädda mitt i ugnen ca 25 minuter. Nu kommer brödet börja spricka pga av att ångan försöker ta sig ut ur brödet. Ta sedan av locket och sänk temperaturen till 220 grader och grädda i yttligare 25-20 minuter för att få den där härliga fina ytan och goda skorpan. Har du en kött termometer kan du använda dig av den, brödet är klart när den kommit upp i ca 90-95 grader innertemperatur. Ta ut grytan och låt brödet vila i grytan ca 10 minuter innan du försiktigt lyfter upp brödet. Ställ sedan på ett galler och låt svalna under bakduk.
Lycka till och hoppas det smakar!