



Enkelt grytbröd med knaprig brödskorpa

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **150 min** Portioner: **5**

Ett ljuvligt gott bröd med bara 4 ingredienser. Bakas i en gryta för att få den perfekta knapriga ytan och behöver heller inte jäsas över natten.

[KLICKA HÄR](#) på att se en liten film på hur man viker brödet. :)



INGREDIENSER



2.25 teskedar torrjäst (eller 25g färsk)
1 matsked honung
3 deciliter fingervarmt vatten (37 c)
6 deciliter mjöl

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda jäst, vatten och honung i en bunke. Låt jästblandningen sitta i ca 5 minuter tills blandningen har börjat skumma sig lite. Tillsätt sedan salt och rör om. Tillsätt mjöl, lite i taget och blanda på låg hastighet (använd en degkrok)

tills degen har just börjat släppa från bunkens sidor. Pudra lite mjöl försiktigt runt din deg (blanda inte i mjölet) och sätt tillbaka den i bunken. Täck med en kökshandduk och låt stå i ca 1 timme tills degen har fördubblats i storlek.

2

När degen har jäst, pudra en arbetsyta med mjöl. Tippa ut degen, det kan vara lite klabbigt, du kan blötlägga dina fingertoppar med lite vatten så blir det enklare. Knåda INTE degen, du vill behålla alla luftbubblor så att du får ett luftigt och mjukt bröd. Pudra lite mjöl över degen. Dra och vik kanterna av degen in mot mitten (Klicka här för video), flippa degen över och forma den till en rund boll. Mjöla samma bunke och lägg tillbaka degen med skarven neråt. Täck med en kökshandduk och låt jäsa ytterligare 30 minuter.

3

Medans brödet vilar, lägg en gryta med lock i ugnen och värm till 230 grader C. När ugnen är varm är du redo att baka brödet! Ta ut grytan från ugnen och ta av locket. Tippa bröddegen försiktigt ut ur bunken tillbaka på din mjölade arbetsyta och placera den sedan med skarven upp i den varma grytan. Var försiktig så du inte bränner dig! Sätt tillbaka grytan i ugnen med locket på och baka brödet i 30 minuter. Efter 30 minuter tar du bort locket. Brödet kommer ha en fin skorpa och vara ljusbrun. Men nu ska du baka den i ca 10-20 minuter tills brödskorpan blir ännu brunare. När bröd är färdigt, ta ut grytan från ugnen. Lyft försiktigt upp brödet. Låt svalna i minst 20 minuter innan du börjar skära i det.