

Dinkelbröd på tyskt vis

1 kg (ca 1,7 l) ljust dinkelmjöl

25 g jäst

1 tsk socker

6 dl fingervarmt vatten

2 tsk salt

Allt mjöl läggs i en bunke. Gör en liten grop i mitten, smula ner jäst och socker samt lite av vattnet där i.

Låt jäsa 30 minuter.

Rör ner salt och resten av vattnet, bearbeta den lösa degen väl.

Låt jäsa i 30 minuter.

Häll degen i två smorda 1,5 l brödformar.

Låt jäsa ännu en gång i 30 minuter. Grädda bröden i 250 grader i 15 minuter, sänk sedan värmen till 200 grader och grädda klart i ca 20 minuter.