

Dinkelbröd med surdeg

2 limpor

Dag 1:

Blanda 3 dl färskt fullkornsmjöl av dinkel + 3,5 dl ljummet vatten och låt stå tre dagar övertäckt på varm plats.

Dag 3:

6,5 dl färdig surdeg

4 dl ljummet vatten

6 gr jäst

2 dl flingor av dinkel eller nakenhavre

2 dl kokta helkorn av tex. dinkel

8-900 g ljust mjöl eller virvelmjöl av dinkel

2 tsk salt

Blanda och knåda allt ordentligt. Låt jäsa till dubbel storlek.

Häll upp i två brödformar och jäs upp till kanten. Grädda

i 250 g 10 min, sänk sedan till 200 g i 20 min. Låt svalna

under bakduk.