

# kerstins vardagsbröd

Ingredienser:

12 g färsk jäst

7 dl kallt vatten

2 tsk havssalt

1 kg ljust mjöl av dinkel (sikt)

ev. 2 dl kokta helkorn av dinkel

Lös upp jästen i vattnet. Tillsätt salt och det mesta av mjölet.

Häll i mjöl tills degen precis släpper bunkens kanter. Den

skall vara ganska lös! Om så önskas kan kokta kalla helkorn

blandas i. Bearbeta degen i hushållsmaskin minst 15 minuter.

(För hand gärna 20 min.) Låt jäsa till dubbel storlek. Beroende

på rumstemperatur tar det 2 – 3 timmar. Häll upp degen

i två smorda avlånga brödformar på 1,5 l.

Jäs tills degen bildar råge på formen. Gör försiktigt ett snitt

med en vass kniv mitt på brödet ,och sätt sedan in formarna

i nederdelen av ugnen .Grädda först i 250 grader i 10 minuter,

sänk sedan till 200 grader och grädda 20 minuter till.

Ta ut formarna och stjälp upp bröden , svalna på galler under

bakduk.