

Rustikke formbrød – 2 stk.

1 l lunkent vand, gerne en del som danskvand

25 g gær

2 spsk. olie/smeltet smør

2 spsk. salt

1 spsk. honning

2 æg

Hørfrø og kerner efter behag

Gyldenlund spelt-, ølands- og purpurmél indtil dejen er elastisk men stadig klæbrig

Rør gæren ud i det lunkne vand/danskvand og tilsæt olie, salt, honning, æg, hørfrø og mel.

Rør det hele sammen til en elastisk men stadig klistret dej.

Fordel dejen i 2 bageforme. Dæk dem til med film og sæt dejen i køleskabet i 10 timer.

Tag formene ud og lad dem stå i stuetemperatur i 1-2 timer. Drys lidt kerner ud over brødet til pynt.

Sæt formene i en forvarmet ovn ved 250°C. Dæmp varmen til 210°C efter 20 minutter.

Brødene er færdige når de har en kerne temperatur på 97°C. Måles med et stegetermometer.

Velbekomme

