

Det daglige brød



Hjernekernebrødet "kloge-Åge"

margarine	En sandkageform (cirka 10x25 cm) smøres med et godt lag og stilles klar.
200 g mandler (med hinde)	og
100 g solsikkefrø	blendes sammen og hældes i en stor skål.
100 g hørfrø	
100 g sesamfrø	
100 g kruskablanding	og
2½ tsk salt	tilsættes, og det hele røres sammen.
1 spsk bygmaltsirup	udrøres i
1 dl rapsolie	og hældes i og røres godt ud i blandingen.
5 æg	slås ud og røres grundigt i ét ad gangen.
	Dejen kommes i formen og bages midt i ovnen ved 160° C i 1 time og 15 minutter. Det bagte brød står i 5 minutter, før det vendes ud af formen og køler helt af.

Variation: nogle af mandlerne kan erstattes med nødder, og de forskellige frø kan varieres efter smag og behag.

TIP!

Dette brød er også et sundt, lækkert, anderledes bud på toast!

Grovbrød

margarine	En rugbrødsform smøres med et godt lag og stilles klar.
6,25 g gær = ⅛ pakke	opløses i i en stor skål i
½ dl vand	Derefter tilsættes
7 dl vand	
2 spsk honning	og
1 tsk salt	og blandes godt i. Der tilsættes herefter
250 g grahamsmel	– som også blandes godt i. Endelig blandes
250 g fuldkornshvedemel	
250 g fuldkornsrugmel	og
100 g sigtemel	i, og dejen hældes i rugbrødsform.
	Dejen fylder cirka det halve af formen og skal hæve 10-12 timer ved 10-15° C eller et lunt sted 3-4 timer, indtil dejen når til formens kant. Grovbrødet bages nu ved 200° C, de første 5 minutter gerne ved varmluft, derefter ved almindelig varme i 55 minutter. Det bagte brød vendes straks ud af formen – og står i 5 minutter, før det eventuelt pakkes ind i køkkenfilm og køler af.

TIP!

Ønskes en sprød skorpe, tilsættes 1 spsk skummetmælkspulver samtidigt med saltet. Dette brød er utroligt lækkert til toast!

Imorgenbrød

20-25 g gær
5 dl lunkent vand
15 g skummetmælkspulver
2 tsk salt
150 g fuldkornshvedemel
475-500 g hvedemel

opløses med en gaffel i lidt af
i en skål. Resten af vandet røres i sammen med
og
- derefter røres
i, og dejen kommes i en smurt form, og dækkes med køkkenfilm.
Dejen hæver nu et lunt sted 2 timer, hvorefter formen sættes i
køleskabet natten over.
Om morgenen tages køkkenfilmen af, og dejens overflade
prikkes med en gaffel.
Formen sættes på nederste rille i den kolde ovn, temperaturen
sættes på 200° C, og brødet bages 50-55 minutter.
Brødet hældes straks ud af formen og køler af på en rist.



Maltbrød

12,5 g gær = ¼ pakke
½ dl vand
1 dl vand
1 æg
½ dl rapsolie
2 spsk maltsirup
1 tsk salt
150 g fuldkornshvedemel
300 g hvedemel

opløses i i en stor skål i
- derefter tilsættes
og
og blandes godt i.
og
kommes i, og dejen æltes godt igennem.
Dejen hæver et lunt sted 2-2½ time, og formes derefter til et brød,
som lægges på en smurt bageplade og hæver i 45 minutter.
Maltbrødet bages nu ved 225° C i 30 minutter.



Rugbrød – det hurtige

5 dl kærnemælk
25 g gær = ½ pakke
3 dl hvidtøl (stuetemperatur)
4 tsk salt
150 g rugkerner
700 g fuldkornsrugmel
250-300 g sigtemel
margarine

opvarmes i mikroovn til 37° C.
opløses i kærnemælken
blandes i.
og
kommes i skålen og røres i. Derpå tilsættes
– som blandes godt i, før
æltet godt i, og dejen stilles til hvile i 30 minutter.
En rugbrødsform smøres med et godt lag
- dejen rulles til en pølse og lægges i den. Dejen hæver nu et
lunt sted 1½-2½ timer, til den når formens kant.
Formen sættes på en rist på en bradepande nederst i ovnen
ved 265-285° C. 1 dl kogende vand hældes i bradepanden,
ovndøren lukkes, og der skrues ned til 180° C. Brødet bages
nu i en time til fem kvarter, hvorefter det tages ud af ovnen,
vendes ud af formen – og står i 5 minutter, før det pakkes
ind i køkkenfilm og køler af til næste dag.

Variation: tilsæt 1 tsk stødt kommen eller 1½ spsk maltsirup.

Rugbrød – det langsomme

margarine
6,25 g gær = ⅓ pakke
½ dl vand
4 dl vand
3 dl hvidtøl
1 spsk honning
1 spsk salt
200 g skårne rugkerner
250 g fuldkornsrugmel
250 g andet fuldkornsmel
100 g sigtemel

En rugbrødsform smøres med et godt lag
og stilles klar.
opløses i i en stor skål i
Derefter tilsættes
og
og blandes godt i. Der tilsættes herefter
– som også blandes godt i. Endelig blandes
i, og dejen hældes i rugbrødsformen. Dejen fylder cirka det halve
af formen og skal hæve 10-12 timer ved 10-15° C eller et lunt
sted 4-5 timer, indtil dejen når til formens kant.
Rugbrødet bages nu ved 200° C, de første 5 minutter gerne ved
varmluft, derefter ved almindelig varme i 1 time og 10 minutter.
Det bagte brød vendes straks ud af formen – og står i 5 minutter,
før det pakkes ind i køkkenfilm og køler af til næste dag.

TIP!

Har du ikke lige noget honning, kan fx peanutbutter, tahin eller maltsirup bruges i stedet.



Rugbrøds muffins

2½ dl yoghurt
½ dl kogende vand
25 g gær = ½ pakke
1½ dl Ale no 16
1 tsk farin
1 tsk salt
75 g rug- eller hvedekerner
350 g fuldkornsrugmel
75 g fuldkornshvedemel
100 g tørrede frugter
50 g nødder
50 g mørk chokolade

kommes i en stor skål.
blandes i, hvorefter
opløses deri.
(stuetemperatur) blandes i.
og
kommes i skålen og røres i.
og
æltet godt i, og dejen stilles til hvile et lunt sted i en time.
skæres i små stykker.
og
hakkes groft.
Frukt, nødder og chokolade æltes godt i dejen.
En muffinsplade med plads til 12 muffins smøres generøst med
- evt. smeltes det og pensles på.
Dejen trilles i 12 kugler, lægges i formen og trykkes flade.
Et klæde lægges over, og pladen stilles et lunt sted 2 timer.
Formen sættes på en rist på en bradepande på én rille længere
nede end midten i ovnen ved 265-285° C.
1 dl kogende vand hældes i bradepanden, ovndøren lukkes, der
skrues ned til 180° C – og brødene
bages i 35 minutter.

15-20 g margarine

Rundstykker

75 g gær
3 dl vand
2 tsk sukker
¾ tsk salt
2 spsk rapsolie
450 g hvedemel

opløses med en gaffel i
i en skål.
og
blandes i, og dejen æltes godt igennem. Dejen hæver nu i halvanden
time, før den æltes let og formes til 12 rundstykker, som sættes på en
smurt eller bagepapirbeklædt bageplade og hæver yderligere en time.
En bradepande sættes i bunden af ovnen. Rundstykkerne pensles med
og drysses efter behag med
- før de sættes i ovnen.
hældes i bradepanden, ovndøren lukkes, og rundstykkerne
bages midt i ovnen ved 250° C i 11-12 minutter.

vand
evt. blå birkes
½ dl varmt vand

Römertopfbrød

12,5 g gær = ¼ pakke opløses i i en stor skål i
½ dl vand - derefter blandes
4½ dl vand
½ tsk salt
1 spsk olivenolie og
220 g grahamsmel godt i.
440 g hvedemel tilsættes, og dejen æltes omhyggeligt.

ENTEN
ELLER

Skålen dækkes med køkkenfilm, og dejen stilles til hævnings i stuetemperatur i 3 timer –
i køleskabet i mindst 12, højst 36 timer.

Römertopfen stilles i koldt vand i 10 minutter før brug, hvorefter et passende stykke bagepapir kommes i.
Dejen æltes let, formes til et brød og lægges ned i papiret.
Låget lægges på, og brødet sættes i en kold ovn, som sættes på 200° C.
1 time og 20 minutter senere tages römertopfen ud af ovnen, og brødet hældes ud.
Pas på!
*Römertopfen stilles på noget, der ikke er koldt, så den ikke risikerer at revne.
Låget løftes væk fra römertopfen over mod dig selv, så den skoldhede damp undgås.*

