

Grydebrød bagt med hvidløgssmør



25 g gær
4 dl koldt vand
675 g hvedemel
3 tsk salt
25 g smør, blødt
2-3 fed hvidløg, knust
Lidt smør til støbejernsgryden

Opløs gæren i det kolde vand, bland mel, salt, smør og knust hvidløg i. Dejen ælles i hånden eller på maskine til dejen er lind og blød, skal nu hæve i mindst 2½ time. Smør støbejernsgryden med lidt smør inden dejen lægges i. Brødet drysses med lidt mel på toppen.

Læg låget på støbejernsgryden og bag brødet i 35 minutter ved 250° og yderligere 15 minutter uden låg.

Kilde: Inspireret af morsø.dk
19.07.2015