

Verdens bedste brød



625 g hvedemel

5 dl vand

2 tsk salt

En lille klump gær, på størrelse med en ært

Dette grydebrød er utroligt nemt at bage. Det er perfekt for både børn og ældre fordi det ikke skal æltes. Ulempen er at tager 15 timer at lave, så du skal begynde over et halvt døgn for du skal spise brødet, men langt det meste er heldigvis hævetid.

Først smuldrer du gæren ud i lunken vand i en stor skål og rører godt rundt. Så tilsætter du mel og salt og rører rundt til det er en ensartet masse. Husk du ikke behøver at ælte dejen. Lad dejen stå lunt og hæve i 12 timer.

Drys lidt mel på bordet og hæld dejen ud. Fold dejen ind over sig selv 3 gange, skiftevis højre og venstre. Læg dejen i et oliesmurt fad og læg et viskestykke over. Lad dejen hæve 2 timer mere.

Varm oven op til 250° og sæt en stor gryde derind så den kan blive varmet op.

OBS: Du skal være sikker på at alle grydens dele kan tåle 250°. Er du i tvivl, så lad hellere være så du ikke ødelægger din gryde.

Når gryden er gennemvarm tager du den ud og vipper dejen ned i gryden. Gryden skal være så tilpas stor at dejen kun når op til midten af den. Læg låg på gryden og sæt grydebrødet i ovnen.

Grydebrødet skal bage i 30 minutter under låg ved 250° med varmluft. Derefter skues neden til 225° og brødet bager videre i 15 minutter uden låg.

Når brødet er færdigbagt vipper du det ud af gryden og lader det køle af på en rist i mindst 20 minutter inden det serveres.

Kilde: Inspireret af erdusulten.dk, fik opskriften af Per Rasmussen.
14.09.2012

Se også video: <http://www.youtube.com/watch?v=ZaCN7gpvYfE>