



# Surdegsbröd med ölandsvete

Recept till 1 bröd | Total förberedelsestid: 24 timmar | Tillagningstid: ca. 30 min.

## Ingredienser

Ca. 90 g surdegsgrund  
3½ dl ljummet vatten  
1½ tsk salt  
90 g grovt ölandsvetemjöl  
300 g vetemjöl

## Recept

- 1 Rör ihop surdeg, ljummet vatten och salt i en stor skål. Tillsätt mjölet lite i taget och arbeta ihop degen ordentligt, antingen för hand eller i en köksmaskin.

### För hand

- 2 Rör ihop degen ordentligt med en sked tills den är jämn – 2–3 min.

### Med köksmaskin

- 3 Rör ihop degen på medelhög hastighet i 1–2 min.
- 4 Täck degen med en fuktig duk så att den inte torkar ut. Låt degen jäsa 16–20 timmar i kylskåp – degen ska jäsa till ungefär dubbel storlek. Sätt ugnen på max temperatur – gärna 280 °C, men 250 °C går också bra.

- 5 Du kan använda två metoder: grytbröd eller handformat bröd. Det första är det enklaste, det sista är det snyggaste.

### Grytbröd

- 1 Om du vill göra ett grytbröd behöver du en gryta med lock som tål att stå i ugnen – alltså inga handtag i plast eller trä, och gärna med tjocka sidor. Sätt in grytan i ugnen när du sätter på den och låt den bli ordentligt varm.
- 2 Ta ut grytan ur ugnen och mjöla den lätt invändigt – var försiktig, grytan är mycket varm.
- 3 Stjälp försiktigt ner degen i grytan, klipp eller skär ett djupt snitt i ytan så att brödet kan resa sig jämnt, och lägg på locket.
- 4 Baka brödet i ugnen i ca 20–30 minuter.
- 5 Ta av locket, sänk temperaturen till 220 grader och låt brödet baka klart i ytterligare 10–15 minuter. Brödet är klart när en termometer visar 97–98 grader i brödets inkråm.





## Handformat bröd

- 1 Det handformade surdegsbrödet är den äkta bagerivarianten, men det kan också kräva lite mer övning att få till.
- 2 Sätt in två bakplåtar ovanpå varandra i ugnen när du sätter på den och låt dem bli ordentligt varma.
- 3 Strö lite mjöl på köksbänken och stjälp försiktigt ut degen ur skålen, så att du inte slår ut luften ur den.
- 4 Vik försiktigt in degen under sig själv, gärna med en degskrapa, så att du spänner upp degen (tänk att du sträcker ett lakan över en madrass). Forma samtidigt brödet till en rund eller avlång limpa.