



Landbrød med surdeig

Landbrød med surdeig krever litt ekstra innsats, men smaken gjør det vel verdt det. Brødet passer perfekt til kveldsmaten eller som tilbehør til middagen. Denne oppskriften gir to brød

🕒 OVER 60

🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Ta surdeigsstarteren ut av kjøleskapet og la den stå i romtemperatur i 1 time
- ② Bland alle ingrediensene sammen og elt deigen godt til den er blank og smidig
- ③ Ha deigen i en bolle som er smurt med olje, og dekk til med plast. La deigen stå min. 2 timer på et lunt og trekkfritt sted
- ④ Hell deigen forsiktig ut på et melstrødd bord, del den opp i 2 brød som du forsiktig former som brød. Rull brødene i litt mel eller semulegryn og sett dem på en bakeplate med bakepapir. Snitt brødene på langs forsiktig med en veldig skarp kniv. Lag mellom 3 og 7 snitt etter ønske. Husk snitting er vanskelig og må gjøres med bestemt men forsiktig hånd
- ⑤ Sett brødene rett i ovnen på 250°C og stek videre på 220°C i ca. 30 min eller til brødene er gyldne, sprø og fine

Ingredienser

600 g	Møllerens Hvetemel siktet
350 g	Møllerens Fibra Fullkornshvetemel
6,5 dl	lunkent vann
2 ts	salt
10 g	gjær (gjerne fersk)
150 g	grov surdeigsstarter (se lenke under)



TIPS

Oppskrift på [Grov Surdeigsstarter finner du her](#)

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet



Møllerens
Fibra
Fullkornsh
vetemel

Lignende oppskrifter



Grov
surdeigsst
arter

🕒 OVER 60

🍴 MIDDELS



Surdeigsst
arter med
spelt

🕒 OVER 60

🍴 MIDDELS



Speltbrød
med
surdeig

🕒 OVER 60

🍴 MIDDELS



Surdeigsbr
ød med
linfrø

🕒 OVER 60

🍴 MIDDELS