



Speltbrød med surdeig

Nybakt speltbrød med surdeig er alltid godt. Har du pizzastein hjemme, anbefaler vi at du prøver å bake på den for ekstra god, sprø skorpe på brødet. 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 over natten
- ④ Hell deigen forsiktig ut på et melstrødd bord, del den opp i 2 brød som du setter på en bakeplate med bakepapir
- 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. Har du en pizzastein kan du også varme opp denne på forhånd og skyve bakepapir med brødene inn på denne i ovnen, og steke på steinen. Brødene får en enda sprøere skorpe med denne metoden
- ⑥ Du kan også bake ut brødene i en støpejernsgryte. Varm denne opp i ovnen på forhånd, og ha hele deigen oppi varm gryte som er strødd med mel. Stek i 30 min på 250°C med lokk, og 15 min på 200°C uten lokk
- ⑦ Du kan fint bake brødet med bare surdeig, mel, salt og vann, men ønsker du litt volum på brødet anbefales det å tilsette 10 g gjær pr. kg mel

Ingredienser

500 g	Møllerens Speltmel siktet
500 g	Møllerens Speltmel sammalt grovmalt
6,5 dl	lunket vann (38-40°C)
2 ts	salt
200-300g	surdeigsstarter med spelt (se lenke under) - Eventuelt 10 g gjær i tillegg



TIPS

[Oppskrift på Surdeigsstarter med spelt finner du HER](#)



TIPS

I stedet for siktet- og sammalt speltmel kan du bruke en av våre ferdigblandinger som Kornbrød, Solsikkebrød, Grovbrød eller Havrebrød. Bruk oppskrift som over

Produkter du kan benytte til denne oppskriften

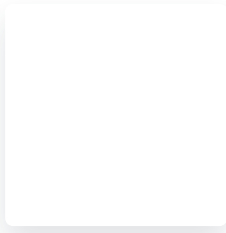


Møllerens
Speltmel
siktet



Møllerens
Speltmel
sammalt
grovmalt

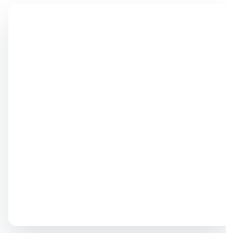
Lignende oppskrifter



Grov
surdeigsst
arter

🕒 OVER 60

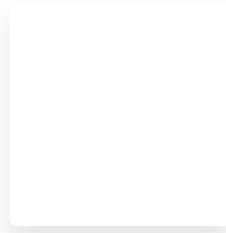
👩‍🍳 MIDDELS



Surdeigsst
arter med
spelt

🕒 OVER 60

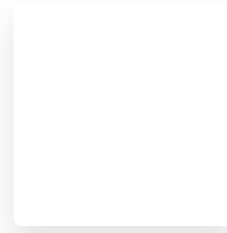
👩‍🍳 MIDDELS



Surdeigsbr
ød med
linfrø

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS



Landbrød
med
surdeig

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS