



## Surdeigsbrød med linfrø

Surdeigsbrød med linfrø er et smakfullt brød som passer perfekt når du skal kose deg litt ekstra, eller bare har lyst på skikkelig godt brød!

Denne oppskriften gir 3 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 3 brød som du setter på en bakeplate med bakepapir
- ⑤ Sett brødene rett inn i forvarmet ovn på 250°C. Senk temperaturen til 220°C når brødene settes inn og stek 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



## TIPS

Du kan også bake ut brødene i en støpejernsgryte. Varm denne opp i ovnen på forhånd (ca. 30 min på 250°C), og ha deigemnet oppi varm gryte som er strødd med mel. Stek i 30 min på 250°C med lokk, ta så av lokket og stek videre 10-15 min på 200°C uten lokk. Om du benytter en gryte på ca. 4 liter anbefaler vi å dele deigen i to brød

# Ingredienser

700 g	Møllerens Hvetemel siktet
300 g	Møllerens Hvetemel sammalt finmalt
50 g	linfrø
6,5 dl	lunkent vann
2 ts	salt
300 g	grov surdeigsstarter (se lenke under)



Du finner [oppskrift på Grov Surdeigsstarter her](#)



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

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften

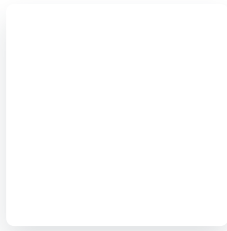


Møllerens  
Hvetemel  
siktet



Møllerens  
Hvetemel  
sammalt  
finmalt

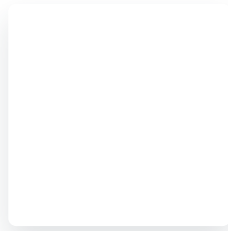
# Lignende oppskrifter



Grov  
surdeigsst  
arter

🕒 OVER 60

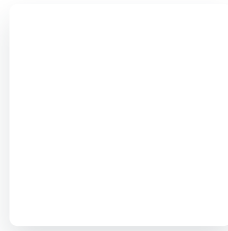
👩‍🍳 MIDDELS



Landbrød  
med  
surdeig

🕒 OVER 60

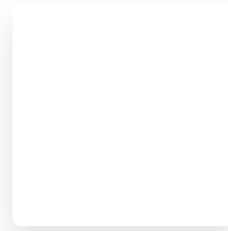
👩‍🍳 MIDDELS



Speltbrød  
med  
surdeig

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS



Surdeigsst  
arter med  
spelt

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS