

# Surdejsbrød med grahamsmel

1 brød



for let øvede

Op til 30 Min.



## Ingredienser:

### Surdejsbrød med grahamsmel:

250 g grahamsmel  
250 g hvedemel  
1 pose Dr. Oetker Surdej  
1 ½ tsk. fint salt (12 g)  
360 ml lunkent vand  
hvedemel til drys

## 1 Surdejsbrød med grahamsmel:

Bland grahamsmel, alm. hvedemel, indholdet fra en pose Surdej og salt sammen. Tilsæt vand og ælt i ca. 12 minutter på den laveste indstilling på en standmixer (det er nemmest at ælte dejen i en standmixer, men en håndmixer med dejkroge kan også bruges). Skru op for hastigheden og ælt dejen i ca. 5 minutter til en glat, smidig dej. Dæk skålen til og lad dejen hæve ved stuetemperatur i 60 minutter.

## ② Formning og afbagning:

Tænd ovnen på 260 °C varmluft eller 280 °C traditionel ovn.

Form dejen til et aflangt brød og læg den på en bageplade med bagepapir. Dæk brødet til og lad det efterhæve i ca. 30 minutter.

Drys brødet let med lidt mel. Lav et langt snit i midten af brødet med en skarp kniv eller en dejsnitte.

Sæt brødet ind midt i den forvarmede ovn og skru straks temperaturen ned til 210 °C varmluft/ 230 °C traditionel ovn. Bag brødet i 15 minutter. Reducer derefter temperaturen yderligere til 180 °C varmluft/ 200 °C traditionel ovn, bag brødet i yderligere 20-30 minutter.

Bank på undersiden af brødet, lyder det hult er det færdigbagt. Lad brødet køle af på en rist. Hvis brødet køles af på bagepladen, vil undersiden af brødet blive blødt.

**Bagetid: ca. 35 - 45 minutter**

### Tip:

Dejen har en lang æltetid for at aktivere den gluten der findes i melet. Hvis æltetiden reduceres vil det påvirke brødets struktur og krumme.