



UGELRIS

Vingaard & Gaardbryggeri

Koldhævet hvedebrød

1 l. lunken vand
1 ½ dl. olivenolie
3 dl. Ugelris dubble
5 tsk. groft salt
8 tsk. rørsukker
10 g. gær
4 dl. durummel
hvedemel

Vand, olivenolie, dubble, salt, gær og sukker røres sammen til salt, gær og sukker er næsten opløst.

Durummel røres i og derefter spædes lidt efter lidt med hvedemel til konsistensen er fast men stadig fugtig.

Dejen lægges i en tætsluttet beholder (ca. dobbelt størrelse af dejen) og stilles i køleskabet. Her skal den så stå i tre dage eller mere. Efter tre dage er gæringen begyndt og brødet kan bages. Man kan med fordel lade dejen ligge længere – jo længere den ligger, jo mere smag får du i brødet.

Når du tager dejen op må du endelig ikke slå luften ud. Med forsigtige bevægelser former du dit brød som du vil have det, vender det i hvedemel og kommer det direkte i ovnen ved 220°.

Brødet skal bages til det er sprødt i bunden og lyder hult når du banker på bunden (pr. 300 gr. ca. 25-30 min.).