



Ingredienser

50 g gær
7 dl vand
2 tsk. salt
2 spsk. olie
400 g durummel
600 g hvedemel

Beskrivelse

Lun vandet. Opløs gæren i det lune vand. Rør salt, olie, durummel og det meste af hvedemelet i. Ælt dejen mindst 7-8 minutter og tilsæt mere hvedemel efter behov. Lad dejen hæve tildækket i 30 minutter.

Form dejen til 2 brød. Vend brødene i durummel og læg dem på en bageplade med bagepapir. Lad brødene efterhæve 30 minutter tildækket.

Rids brødene med et snit på langs med en skarp kniv. Bag brødene ved 220 grader i 25-30 minutter.