Grahams- og havrebrød, langtidshævet

1 stk.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

25 g gær
4 dl koldt vand
2 dl kærnemælk
1 tsk. sukker
1 1/2 tsk. salt
2 dl grahamsmel
3 dl havregryn
6 1/2 dl hvedemel

Beskrivelse

Dag 1:
Opløs gæren i vandet i en stor skål. Rør de øvrige ingredienserne i. Dejen skal have konsistens som en tyk grød.

Hæld dejen i en smurt brødform (2 liter). Dæk med et fugtigt viskestykke eller husholdningsfilm og lad dejen hæve natten over i køleskabet.

Dag 2:
Tænd ovnen på 200 grader. Tag dejen ud af køleskabet og pensl med vand. Lad den stå på køkkenbordet, mens ovnen varmer op. Bag brødet i ovnen i ca. 40 minutter.