



Mæsk fra ølbrygning

Ingredienser

300 g maltbyg fra ølbrygning

800 g hvedemel

20 g gær

5 dl vand

1 stor spsk. salt

Olie til hæveskålen

Beskrivelse

Rør gæren ud i vandet, tilsæt maltbyg og salt. Tilsæt melet og ælt det godt - gerne i en røremaskine - til dejen slipper skålen og samler sig omkring dejkrogen. Hæld lidt olie i en skål, vend dejen rundt i olien, og lad den hæve i 3-4 timer eller længere. Fordel dejen i to brødforme. Lad dejen efterhæve en times tid i formene, og bag brødene på 200 grader i 40 minutter.