



Ingredienser

1 lille klump gær (på størrelse med en ært)
5 dl vand
2 tsk. salt
625 g mel

Beskrivelse

Dag 1:

Gæren smuldres i en stor skål. Kom vand ved og rør gæren ud heri. Tilsæt saltet og melet og rør til dejen er ensartet. Læg husholdningsfilm over skålen og lad dejen hæve i 12 timer.

Dag 2:

Drys lidt mel på bordet og hæld dejen ud herpå. Fold dejen ind over sig selv 3 gange, skiftevis højre og venstre. Læg dejen i et oliesmurt fad, fordel lidt olie på dejen og læg film over. Lad dejen hæve 2 timer mere.

Sæt en stor gryde med låg i ovnen og varm den op til 250 grader varmluft. Drys lidt mel i bunden af gryden og vip dejen ned i den. Læg låg på gryden og sæt grydebrødet i ovnen.

Bag grydebrødet i 30 minutter under låg ved 250 grader varmluft. Derefter skrues ned på 225 grader og brødet bages videre i 15 minutter uden låg.

Lad brødet køle af på en rist med bunden i vejret i mindst 20 minutter før servering.