

Enkelt lantbröd

13 dl	vetemjöl
5½ dl	ljummet vatten (60 grader)
1 pkt	jäst
2 tsk	socker
2 tsk	salt

- Häll det 60-gradiga vattnet (så varmt du kan få i kranen) över mjölet och kör (assistenten/maskinen) i 10 min.
- Rör ut jästen i lite ljummet vatten och häll sedan ner det i assistenten – kör ytterligare 4 min.
- Häll ner socker och salt och kör 2 min
- Låt degen jäsa (övertäckt) i minst 1 h (kan låta den jäsa i 1,5 h också)
- Sätt ugnen på 250 grader och sätt in en skål med vatten i botten på ugnen (brödet får en krispigare och godare yta på detta sätt)
- Häll upp degen på bakpappersklädd plåt – jäs ytterligare 15 min (övertäckt)
- Grädda i nedre delen av ugnen i 32 min.
- Låt vila på galler (utan bakduk) och stänk lite vatten över brödet när det är varmt

