

Havrebröd (3 st)

50 g jäst
2 dl vatten
1 lit mellanmjölk
2 tsk salt
1 lit havregryn
5 dl grahamsmjöl
ca 1,5 lit vetemjöl

Havregryn till garnering

- Smula jästen i en bunke.
- Värm vatten och mjölk till 37° C och häll blandningen över jästen. Tillsätt salt, havregryn och grahamsmjöl.
- Tillsätt det mesta av vetemjölet och bearbeta till en blank och smidig deg som släpper bunken lätt.
- Låt degen jäsa ca 1 timme i rumstemperatur under bakduk.
- Lägg degen på mjölat bakbord och knåda tills den är smidig. Tillsätt ev. mer vetemjöl. Dela degen i tre delar och forma till avlånga bröd som lägges i välsmorda formar (1,5 liter).
- Låt jäsa 45 min.
- Pensla bröden med kallt vatten och strö över havregryn. Klappa lätt så att havregrynen fäster. Grädda bröden på nedersta falsen ca 45 min i 200° C.
- Låt bröden svalna på galler.

