

Ett ljust bröd med en fantastisk smak av spannmålet Korn.

1 msk surdegsstart

1 dl rågmjöl

1 dl vatten

Blanda ihop och låt stå 6-10 timmar.

Ca 175 g      en sats surdeg enligt ovan

500 g        vatten

150 g        fullkornsmjöl av spannmålet Korn

Ca 600 g     vetemjöl

15 g         salt

Blanda alla ingredienser i en skål. Knåda ihop med en träske tills den lösa degen börjar släppa bunkens kanter.

Låt jäsa 6-8 timmar i rumstemperatur.

Skrapa ut degen på ett mjölat bakbord. Dela i två delar och vik ihop degbitarna till paket genom att vika in kanterna mot mitten. Lägg degarna i väl mjölade jäskorgar och låt jäsa i 1-2 timmar.

Värm upp ugnen till 250°C.

Tippa ut degarna på en bakplåt. Snitta gärna innan gräddning så blir sprickningen med kontrollerad. Sätt in i ugnen och sänk värmen till 225°C. Grädda bröden i 40-45 minuter.

Går fint att frysa. Tina inlindad i en handduk.