

Grytbröd

Recept på ett lättbakat bröd som gräddas i en gryta! Börja förbered din deg dagen innan, då den har lång jäsnings tid. Men den är väl värd att väntas på!

1 Bröd    Lyckas lätt  up to 75 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

3,5 dl vatten
2 tsk salt
1 Förp. torrjäst 7 g
7 dl vetemjöl
1 msk matolja

- 1 Mät upp vatten och salt i en skål. Tillsätt mjöl och torrjäst och blanda till en jämn deg. Täck skålen tätt med tyg och plastfolie. Låt degen stå och jäsa i rumstemperatur i 12-24 timmar.
- 2 Placera en tom 2 liters gryta med lock i ugnen och värm upp ugnen till 250 grader.
- 3 Ta bort tygfolien, strö lite mjöl på degen och vrid degen några gånger, till exempel med en spatel. Låt stå i 30 minuter. Tag ut grytan ur ugnen, smörj den med matolja. Häll degen i grytan och lägg på locket. Ställ in grytan i ugnen och grädda i 30 minuter. Ta av locket och låt brödet gräddas i ytterligare 15 minuter eller tills ytan är vackert färgad. Ta upp brödet ur grytan och låt svalna på gallret utan att täcka, så att ytan får fin skorpa.