

# Roberts brødopskrift

Både lille og stor kan bruges

*1 brød i brødfom og en plade boller*

**3 dl femkornsblanding**

**1 liter kogende vand**

**1/4 pakke gær**

**6 dl grahamsspeltmel**

**1 ½ spsk groft salt**

**5 spsk olivenolie**

**700-1000 g hvedemel**

Jeg bager langtidshævet brød, så om aftenen, dagen før selve bagningen, sætter jeg femkornsblanding i blød ved at hælde 1 liter kogende vand over, og derefter lade dette stå indtil temperaturen er lunken. Det varer et par timer. Derefter rører jeg gæren ud i lidt lunken vand, hælder det i dejfadet, sammen med grahamsspeltmel, rører rundt og dækker fadet med et viskestykke.

Morgenen efter tilsætter jeg salt og olivenolie. Det røres sammen og nu tilsætter jeg hvedemelet der røres i til dejen har en passende konsistens hvor den lige slipper fingrene. Denne dej får lov til at hæve i mindst to timer, dækket af et fugtigt viskestykke, hvorefter jeg slår dejen ned, tager ca. halvdelen, alt efter brødformens størrelse, former let til en kugle og lægger den i den smurte brødform (*smurt med olivenolie*). Dejen trykkes ud til siderne og må gerne have en højde en anelse over kanten. Brødformen sættes i kold ovn og den bages i 1 ½ time ved 200 °C.

Den resterende dej kan formes til boller, flûtes, almindeligt brød, eller stilles i køleskab og bruges som dej til morgenbrødsbagning den følgende morgen.

*Held og lykke og velbekomme  
Robert*