

# Sigrids brød i stentøjsform

1 brød

Lille form

90 gr (1½ dl) groft rugmel

2 dl kogende vand

2 dl lunkent vand

12½ g gær

2 tsk salt

500 g (8½ dl) hvedemel

Stor form

180 gr (3 dl) groft rugmel

4 dl kogende vand

4 dl lunkent vand

25 g gær

4 tsk salt

1000 g (17 dl) hvedemel

Rør rugmel og kogende vand sammen og lad det stå nogle timer - eller til næste dag (*dæk med madfilm eller lignende for at undgå skorpe*).

Udrør gær i lunkent vand i en stor skål. Kom rugmelsmassen i vandet, tilsæt salt og rør indtil den er jævn og uden klumper.

Rør noget af hvedemelet i til det er muligt at hælde dejen ud på bordet og ælte.

Ælt dejen i 10 min. og tilsæt resten af melet imens (*man behøver ikke at bruge det hele*).

Sæt dejen til hævnings, i tildækket skål, indtil dobbelt størrelse (*ca. 1½ time*).

Smør brødformen indvendigt, både bund og låg, med olie. Fyld dejen i formen. Læg låget på og sæt formen i en kold ovn.

Tænd på 200 ° alm varme. Bag nu i ca. 1½ time indtil brødet er færdigt (*løft ikke låget på formen i starten af bagningen*).

Tag brødet ud af formen og stil til afkøling.

Det kan være nødvendigt at sætte dejmængden op.

*Efter nogen tids brug vil formen være mættet med olie og behøver kun en opfriskning en gang imellem. Brødformen er hånddrejet, ugaseret stentøj brændt ved 1300°. KUN til brug i ovn! Hæld aldrig koldt vand på den varme form og vask den ikke med sæbe. Læs mere på [sigridhovmand.dk](http://sigridhovmand.dk)*