

Kokottebrød fra Skærtøft Mølle

Udstyr:

Stentøjsform med låg (stor form til dej af 1000g mel).

700 g fint sigtet speltmel
300 g fuldkorns speltmel
20 g salt
500g (ca.5 dl) øl - f.eks. Ørbæks Nutty Brown
Ca. 200g (ca.2 dl) lunken vand
20 g (1 spsk.) smagsneutral olie
7 g gær

De to meltyper blandes grundigt. Gæren smuldres i melet, og de øvrige ingredienser tilsættes. Dejen æltes, og hæver derefter i køleskabet natten over.

Tag dejen ud af køleskabet, og lad den temperere på køkkenbordet i et par timer.

Smør stenformen - både bund og låg - grundig med smagsneutral olie.

Skrab dejen ud på et meldrysset bord, afgang den let, og form den til kugle, som lægges i stenformens bund.

Pres let på dejen, så den fylder hele bunden ud.

Sæt formen - uden låg - til efterhævning 1 time eller til næsten dobbelt størrelse.

Snit evt. dejens overflade, læg låget på, og sæt formen på en bageplade på næstnederste ribbe i en kold ovn.

Tænd ovnen på 200 grader. 1 ½ time senere er brødet færdigt. Tag det straks ud af formen, og lad det køle af på en bagerist.