

Nix pille brød bagt i kokotte

Dette er ikke "Verdens Bedste Brød", men det smager lige så godt, og inspirationen kommer fra New York bageren Jim Lahey. Og det kan laves i Samsøkokotten som *ikke* tåler kold dej i en 250 grader opvarmet form.

1 brød:

1/2 liter koldt vand

400-450 g hvedemel

200 g groft mel (fuldkorn hvede/spelt eller lignende)

5g gær

1 spsk.salt

1 spsk. sukker

2 spsk.olivenolie

Gær, salt, sukker og olivenolie røres ud i vandet. Det grove mel og derefter hvedemel røres i. Det bliver en meget våd dej. Dejen skal ikke æltes, bare samles. Stil dejen overdækket til hævnings i ca. 12 timer på køkkenbordet ved stuetemperatur. (Fra aften til morgen f.eks.)

Når dejen er hævet skræbes den ned i kokotten. Låget sættes på og kokotten sættes i en kold ovn, der tændes på 200 grader. Efter 1 time og 40 minutter er brødet færdigt, vendes ud og køler på rist.

Hvis man bruger kokotten til andet end brødbagning, kan det være svært, at få brødet til at slippe, selv hvis man har smurt kokotten med olie. Læg derfor hellere et stykke bagepapir i bunden.

FINN