

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 en til to dage. Dæk med madfilm eller lignende for at undgå skorpe.

Udrør gær i lunkent vand (30-35°) i en stor skål.

Kom rugmelsmassen i vandet, tilsæt salt og rør indtil den er jævn og uden klumper.

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

Ælt dejen i ca. 10 min. og tilsæt resten af melet imens. Man behøver ikke at bruge det hele.

Sæt dejen til hævnning i tildækket skål, fx i en plasticpose, 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 justere dejmængden.

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