

GRYDEBRØD

TIL 1 BRØD
TID: 1 t 30 MIN.



SÆSON

HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

25 g gær
3 dl vand
½ tsk. salt
2 spsk. olivenolie
2 spsk. friske urter f. eks.
rosmarin, timian, persille
300 g fint mel
100 g groft mel f.eks. grahams-,
spelt-, rugmel

SÅDAN GØR DU

1. Kom vandet i en stor skål og opløs gæren heri.
2. Tilsæt salt, olivenolie, urter og mel og ælt dejen i 10 min.
3. Tag en gryde der tåler at komme i ovnen og smør den med olie. Læg dejen i og lad den hæve 30 min. i gryden.
4. Bag brødet ved 280 grader eller mere, hvis det er muligt, i ca. 30-40 min.



TIPS OG TRICKS

- Brødet bliver super lækkert hvis det bages i en stor varm pizzaovn, masseovn eller på bål.
- To portioner af brødet passer til en dyb bradepande, hvis du vil bage det i en almindelig ovn. Bag brødet ved 225°
- Udover friske urter kan du f.eks. komme soltørrede tomater eller oliven i og feta, hvidløg, chili ovenpå brødet.
- Grydebrødet er rigtig godt som sandwichbrød til madpakken eller som tilbehør til en god salat.