

Saftigt ølbrød med havre og ølandshvede



Brød bagt med øl smager fuldstændig fantastisk! Øllet giver brødet en masse spændende smagsnuancer og bidrager til en flot farve på krummen. Hvis du ikke har prøvet at bage brød med øl før, så er det NU, du skal hoppe i bagetøjet.

Brug en god mørk øl, fx en mørk ale, bock stout eller en jule-hvidtøl, der er blevet tilovers fra juledagene. Du kan vælge at hæve brødet i en mellemstor hævekurv, så det får et fedt mønster.

Det skal du bruge:

1 mørk øl (ca. 33 cl)

2 dl yoghurt naturel

1/3 pk. Gær

50 g havregryn

200 g fuldkornsølandshvede

2 tsk. salt

2 spsk. god koldpresset olie, raps eller oliven

1 spsk. honning

Ca. 350-500 g hvedemel

Sådan gør du:

Hæld øl, yoghurt og gær i røreskålen og rør, til gæren er opløst.

Tilsæt resten af ingredienserne undtaget hvedemel.

Sæt skålen i din Gastronoma Kitchenchef røremaskine, monter dejkrogen og rør ingredienserne sammen til en lind dej (ca. 2 minutter). Tilsæt så hvedemel lidt efter lidt. Der er stor forskel på mel og hvor meget væske, det suger - derfor er der også stor forskel på, hvor meget mel du skal bruge. Tilsæt hvedemel lidt ad gangen, til dejen har en fast, men stadig godt fugtig konsistens.

Lad maskinen røre på 2 (lav kraft) i ca. 10-15 minutter. Tilsæt evt. lidt mere hvedemel til sidst, hvis dejen er meget klistret.

Lad dejen hæve til dobbeltstørrelse i skålen, ca. 2-3 timer. Hvis det skal gå lidt hurtigere, kan du stille skålen i ovnen ved 35 grader i 45 minutter.

Hæld dejen ud på et meldrysset bord og ælt den kort. Ælt evt. lidt mere hvedemel i, hvis den er for klistret. Form dejen til et franskbrød. Om det skal være rundt, aflangt, ovalt, formbagt eller i hæveskål er helt op til dig. Lad det hæve 30-45 minutter.

Pensl forsigtigt med mælk og drys med havregryn og lidt mel.

Bag ved 230 grader i 5 minutter. Skru så ned på 200 grader og bag i ca. 25 minutter, til brødet er gyldent og gennembagt.