

Ravbrød

Brødtype : Surdejshvedebrød, **Tidsforbrug** : 15 minutter til at samle og ælte dejen, **Hævetid**: 12-16 timer koldhævning, **Bagetid** : 35 minutter, **Mængde** : 1 stort brød.

Det er et brød der låner lidt fra de helt klassiske italienske filone brød, med masser af tipo oo mel, ølandshvede og surdej, ligesom der bruger lidt rapsolie til at give et lidt blødere brød.

Det er et flot luftigt brød der skal bages i gryde og som bages af 3 omgange. Første gang i gryde med låg, dernæst i gryde uden låg og til sidst fritstående.

Den teknik giver ekstra tyk og sprød skorpe og det at man bruger en hvedeøl i stedet for vand giver en ekstra dybde til smagen i ravbrødet.

Ingredienser:

5 dl hvedeøl

1 dl surdej

1 spsk. flagesalt eller 1 ½ tsk .almindeligt salt -

10 gram gær -

2 spsk. rapsolie -

400 gram ølandshvedemel - eller almindelig økologisk hvedemel 300 gram tipo oo mel, gerne manitoba -

Vejledning:

Start med at blande øl, [surdej](#), salt, gær og rapsolie.

Tilsæt dernæst ølandshvedemel og tipo 00 mel og ælt dejen i ca. 12-15 minutter.

Det er en meget blød dej og skal helst æltes med [røremaskine](#) eller elpisker, men man kan selvfølgelig godt gøre det med en ske, men forvent så at det tager lidt længere tid.

Dejen skal føles silkeblød.

Lad dejen hæve natten over på køl. 12 - 16 timer.

Næste dag tages dejen ud af køleskabet og ovnen tændes på 250 grader.

Placer en emaljeret gryde, som har et låg i ovnen og lad den varme med op. Det tager ca. 30 minutter. Når ovnen er helt varm, hældes dejen i gryden og låget lægges på.

Bag i første omgang brødet i 25 minutter.

Fjern derefter låget og bag brødet i yderligere 7 minutter.

Tag gryden ud af ovnen og hæld brødet ud af gryden og placer brødet på en bageplade og hæl lidt vand over. Meget gerne med en forstøver.

Bag brødet yderligere 3-4 minutter.

Så er ravbrødet færdig og skal lige køle en smule af, inden du skærer de første skiver og serverer straks med koldt smør.

God bagning :-)