

"Old Dutch-brød"

(honning-salthævet)

Dette brød får en mild, aromatisk smag - ikke sur, fordi dejen ikke når at syrne. Ønsker man dette, skal man i stedet bage med surdej. Det er vigtigt, at temperaturerne overholdes. Man kan forsøgsvis udskifte meltyperne med nogle mere grove, men vær opmærksom på at tilpasse væskemængden. Dejen skal være som en behagelig, ikke klæbrig, modellervoks at arbejde med.

INGREDIENSER

3,5 dl varmt vand (50 °C)

10 ml groft salt

15 ml honning

200 g hvid hvede

150 g fintmalet speltmel

100 g alm. hvede

- med høj proteinindhold

50 g havrekli

Rapsolie til formen



Honningen og salt opløses i vandet. Mel og klid tilsættes lidt ad gangen og der æltes meget grundigt (gerne med maskine og dejkroge) i 10 minutter. Brødet lægges i en lun, syrefast (glas, lertøj eller stentøj - fx. en patéform) lille form smurt med rapsolie. Et passende låg lægges på (eller plastfolio), formen pakkes ind i et tykt klæde og sættes til hævning tæt ved arnen ved 35 °C - eller på radiatoren i ca. 17 timer. Dejen skal være hævet mindst 25% før bagningen. Plastfolien fjernes og formen dækkes med et låg (evt. sølvfolie) og bages ved 125 °C i ca. 4,5 timer. Låget kan evt. fjernes i den sidste del af bagningen.

Opskrift med udgangspunkt i personlige samtaler i 1994 med Amish-folk i Charm og Millersburg, Ohio, USA. Tilpasset danske forhold vha. Paul Holt: Grøn Gastronomi, 1977.

Camilla J. Brødsgaard

