

GRYDEBRØD

med tranebær og rosmarin



INGREDIENSER

2 spsk. olivenolie til at smøre gryden
750 g kraftigt hvedemel + ekstra til
at forstøve gryden indvendig samt
æltning

2 tsk. havsalt

1 tsk. friskkværnet sort peber

1 brev tørgær

375 ml meget varmt vand

125 ml mælk

2 spsk. oliven olie

70 g semitørrede tranebær

3 spsk. friskhakket rosmarin

2 tsk. havsalt til toppen

FREMGANGSMÅDE

Passer til 6-8 kuverter

Smør en gryde med lidt olie og støv let med mel. (NB: låget er ikke påkrævet til denne opskrift).

Si melet i en skål og rør gær, sort peber og 2 tsk. knust havsalt i. Hæld 375 ml varmt vand i en kande og tilsæt mælk og olivenolie.

Rør tranebær og rosmarin ind i de tørre ingredienser og tilsæt gradvis væsken. Dejen æltes godt. (Er man heldig at have en røre-maskine, tilsættes alle ingredienserne på én gang og æltes i 8-10 minutter med dejkrogen).

Dejen skal være lidt våd, men ikke klistret – hvis den virker tør, tilsættes mere mælk.

Vend dejen ud på et meldrysset bord, ælt forsigtig i 1-2 minutter indtil dejen er glat. Rul den derefter til en kugle.

Læg dejen op i gryden og pensl med lidt olivenolie. Dæk gryden med løst olieret plastfolie og lad den hæve et lunt sted. Dejen skal være hævet op til kanten, før den er klar til bagning. Hævetid ca. 1 time-1 time 45 minutter.

Fjern folien og drys med havsalt, før den bages midten i ovnen i ca. 35-40 min. indtil brødet er gyldenbrunt.

Køl brødet af i mindst 5 minutter, før det vendes ud af gryden.

Ovn 190°C / Varmluftovn 170°C