



## Speltbrød med surdeig

Nybakt speltbrød med surdeig er alltid godt. Har du pizzastein hjemme, anbefaler vi at du prøver å bake på den for ekstra god, sprø skorpe på brødet. Denne oppskriften gir to brød

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

# Slik gjør du

- ① Ta surdeigsstarteren ut av kjøleskapet og la den stå i romtemperatur i 1 time
- ② Bland alle ingrediensene sammen og elt deigen godt til den er blank og smidig
- ③ Ha deigen i en bolle som er smurt med olje, og dekk til med plast. La deigen stå over natten
- ④ Hell deigen forsiktig ut på et melstrødd bord, del den opp i 2 brød som du setter på en bakeplate med bakepapir
- ⑤ Sett brødene rett i ovnen på 250°C og stek videre på 220°C i ca. 30 min eller til brødene er gyldne, sprø og fine. Har du en pizzastein kan du også varme opp denne på forhånd og skyve bakepapir med brødene inn på denne i ovnen, og steke på steinen. Brødene får en enda sprøere skorpe med denne metoden
- ⑥ Du kan også bake ut brødene i en støpejernsgryte. Varm denne opp i ovnen på forhånd, og ha hele deigen oppi varm gryte som er strødd med mel. Stek i 30 min på 250°C med lokk, og 15 min på 200°C uten lokk
- ⑦ Du kan fint bake brødet med bare surdeig, mel, salt og vann, men ønsker du litt volum på brødet anbefales det å tilsette 10 g gjær pr. kg mel

# Ingredienser

500 g	<b>Møllerens Speltmel siktet</b>
500 g	<b>Møllerens Speltmel sammalt grovmalt</b>
6,5 dl	lunket vann (38-40°C)
2 ts	salt
200-300g	surdeigsstarter med spelt (se lenke under) - Eventuelt 10 g gjær i tillegg



[Oppskrift på Surdeigsstarter med spelt finner du HER](#)



I stedet for siktet- og sammalt speltmel kan du bruke en av våre ferdigblandinger som Kornbrød, Solsikkebrød, Grovbrød eller Havrebrød. Bruk oppskrift som over

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften

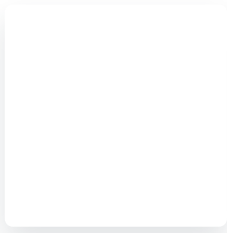


**Møllerens  
Speltmel  
siktet**



**Møllerens  
Speltmel  
sammalt  
grovmalt**

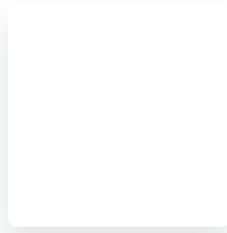
# Lignende oppskrifter



## Grov surdeigsstar-ter

🕒 OVER 60

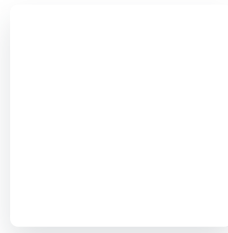
👤 MIDDELS



## Surdeigsstar-ter med spelt

🕒 OVER 60

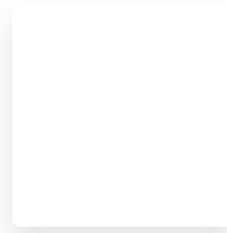
👤 MIDDELS



## Surdeigsbrød med linfrø

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



## Landbrød med surdeig

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS