

## Groft hvedebrød



### Ingredienser:

- 50 g gær
- 2 dl vand
- 2½ dl tykmælk
- 1 spsk sukker
- 2 tsk salt
- 175 g fuldkornshvedemel
- 575 g mel
- 1 spsk olie

### How to:

1. Rør gæren ud i vandet
2. Tilsæt tykmælk, sukker, salt og fuldkornshvedemel lidt ad gangen
3. Ælt dejen godt og lad den hæve lunt i en time
4. Slå dejen sammen og kom den i en springform, lad den hæve 30 min
5. Pensl med olie, læg bagepapir og en plade over og bag den i 30-40 min ved 190 grader
6. Tag brødet ud af formen og bag det 5 min ved 225 grader