

LÄTTBAKAT GRYTBRÖD

1 bröd

Locket gör att fuktigheten bevaras i brödet och en härlig, knaprig yta bildas i slutet av gräddningen.

25 g jäst

3 dl vatten, fingervarmt

3 dl mjölk, fingervarmt

2 tsk salt

2 dl grahamsmjöl

6 dl rågsikt

ca 6 dl vetemjöl

GÖR SÅ HÄR

1. Smula jästen i en bunke. Tillsätt vatten och mjölk och lös upp jästen i det. Tillsätt saltet blandat med grahamsmjöl, rågsikt och vetemjöl, lite i taget. Knåda den något kladdiga degen i några minuter.
2. Låt degen jäsa under bakduk i ca 1 tim.
3. Knåda ihop degen till en boll och rulla den ordentligt i mjöl. Låt degen jäsa inlindad i en mjölad bakduk i ca 30 min. Sätt ugnen på 250 grader. Sätt samtidigt in en tom gjutjärnsgröta utan lock, ca 4 liter, i den varma ugnen.
4. Ta ut grytan och strö lite mjöl i botten och lägg den mjölade degen i den heta grytan och lägg på locket. Utan mjöl fastnar brödet.
5. Grädda brödet längst ner i ugnen i 20–25 min. Ta därefter av locket och sänk temperaturen till 225 grader. Grädda brödet i ytterligare 15–20 min.

Brödet blir oerhört saftigt och smakrikt när det gräddas i en gryta! Det går bra att byta ut grahamsmjölet till vetemjöl, rågmjöl eller någon annan sort man gillar beroende på om man vill ha ett ljust eller lite grövre bröd. **Tips!** Tillsätt gärna en näve torkade aprikoser och hasselnötter i degen!

Tips Kalljäsning!

Låt degen jäsa under locket i grytan över natten. Ta ut den ur kylen när du sätter på ugnen. Grädda på morgonen enligt receptet.