BAKA

Dinkelbröd med västerbottenost & dill

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **240 min** Portioner: **2 små bröd**

Gott bröd till kräftskivan ? smaksatt med riven västerbottenost och dill!

Den här knådfria degen tar några timmar att jäsa, men resultatet blir ett gott och luftigt bröd som håller sig mjuk även till dagen därpå. Degen ska bara röras ihop, sedan låter man den jäsa i bunken ett par timmar. Ungefär varje halvtimme ska degen "stretchas" (på engelska kallas metoden "stretch and fold"), för att sedan jäsas ytterligare. Så det gäller att ha gott om tid på sig och planera in brödbaket en dag då man ändå tänkt vara hemma och fixa med annat.

240

INGREDIENSER

3.5 dl kallt vatten
10 g jäst
480 g siktat dinkelmjöl
2 msk olivolja
2 tsk flytande honung
1.5 tsk salt
2 dl riven västerbottenost
1 dl färsk dill, hackad

GÖR SÅ HÄR

1. Mät upp vattnet i en bunke och smula ner jästen. Rör om så att jästen löses upp. Tillsätt cirka 2/3 av mjölet, olivolja, honung och salt. Rör om ordentligt med en träslev. Degen ska inte knådas, bara röras ihop. Tillsätt resten av mjölet och blanda ordentligt. Sist vänds riven ost och hackad dill ner i degen. Ringla lite olivolja längs bunkens kant. Strö lite mjöl över degen och täck bunken med plastfolie. Spänn inte åt plasten, låt den ligga löst så att lite luft kommer in undertill.

2. Efter 30 minuter ska degen vikas. Håll i bunken med ena handen, med andra handen tar du tag i degens kant och ?stretchar? degen. Vik inåt mot mitten. Gör så ett eller två varv runt hela degen. Fukta gärna handen lätt med vatten eller olja innan så att degen inte fastnar. Lägg på plastfolien igen och låt degen fortsätta jäsa.
Efter ännu en halvtimme ska degen vikas på samma sätt igen. Upprepa sedan ytterligare tre gånger med cirka 30 minuters mellanrum. Degen ska ha rest sig ordentligt och blivit spänstig när den är klar.

3. Efter sista vikningen, låt degen vila i bunken en halvtimme och stjälp försiktigt upp den på ett rejält mjölat bakbord. Dela degen i två bitar. Forma till två bröd genom att försiktigt ta tag i degbitarnas kanter och vika dem inåt. Vänd skarven som uppstår nedåt. Hantera degen varsamt och lägg upp bröden på bakplåtspappersklädd plåt.

4. Sätt ugnen på 250 grader. Låt bröden vila på plåten medan ugnen blir riktigt varm. Sätt in plåten i ugnen och spraya samtidigt in lite vatten. Stäng luckan och sänk värmen till 225 grader. Grädda bröden cirka 20 minuter tills de fått fin färg.
Använd gärna en termometer för att kontrollera att brödet är färdigt. Brödets innertemperatur ska bli 98 grader. Lägg på ett bakplåtspapper över bröden om de får för mycket färg under gräddningen. Låt svalna ordentligt innan du skär i dem.