



Dronningebrød Dejen til 2 brød, der hæves i hævekurve eller bages i form

1 L tempereret vand (ca. 8 dl koldt fra hanen og 2 dl kogt fra elkedel – men mærk lige med fingeren!)

2 spsk rugsurdej

4 spsk dronningesurdej

2 spsk honning

2 spsk salt

4 spsk yoghurt

500 g nykværnet 100 % udmalet ølandshvede

Hvedemel til konsistens ca. 500 g.

Vandets temperatur checkes med fingrene. Honning og salt opløses i vandet. Surdejene og yoghurt tilsættes og røres med hånden. Første gang du bager dronningebrød må du nøjes med at tilsætte 6 spsk. rugsurdej. Ølandshvedemelet tilsættes lidt ad gangen, mens hele blandingen røres sammen med fingrene til en blød vælling. Skålen står overdækket på bordet i 8-12 timer ved stuetemperatur. Der kan røres i den nogle gange, når man går forbi.

Når du kan se at der er god aktivitet og bobler i dejen tages dronningesurdej fra og sættes i et glas i køleskabet. Herefter tilsættes hvedemel til konsistens på følgende måde: Hvedemel sigtes lidt ad gangen ned i dejen, der røres med hånden. Dejen er stadig meget våd, når du kommer den ud på et godt melet bord. Dejen æltes ikke men strammes bare op ved at hive den ud og folde den ind mod midten, så overfladen strammes op. Hvedemel tilsættes lidt ad gangen ved at strø det på bordet ind under brødet og fortsætte "opstramningen" – målet er, så lidt hvedemel som muligt! Dejen lægges nu op i en godt melet hævekurv. Husk at stryge lidt hvedemel rundt på hele overfladen, før dejen lægges i kurven, så slipper den lettere. Hvis der bruges form hæves og bages brødet i denne. Hævekurven eller formen stilles i køleskabet tildækket med et fugtigt viskestykke eller låg. Her står den ca. 8-12 timer. Dejen tages ud af køleskabet og sættes ved stuetemperatur ca. 1 time før bagning.

Ovnen med bageplade varmes op til 250 grader med bagepladen på nederste rille. Bagepladen tages ud og brødet vendes forsigtigt og hurtigt ned på den varme plade, som straks sættes ind på nederste rille igen. Efter ca. 7 minutter skrues ovnen ned på 180 grader og brødet stilles midt i ovnen i ca. 50 minutter.

Brødet tages ud og køles på risten – nu kun tilbage at glæde sig til et dejligt velsmagende, saftigt brød der kan holde sig frisk i flere dage – hvis det da ikke er spist inden. TIP: bag af halvdelen af fordejen og lad resten stå i køleskabet til næste dag.