

"Daddys restemarked" også et Rosensundt kernebrød – 2014-07-15

"Ja.... Det blev altså også alligevel en lidt heftig portion: vel en god halv snes pæne boller, fire flutes og et lille brød i form. Overraskende godt resultat – også værd at gentage."

NB: jeg tror halv portion vil være passende til 16 boller.

Det var simpelthen alle de rester mellageret udgjorde – og så blev der fyldt op igen

Dag 1

Dej 1 (gærdejen)

2,5 dl biga

5 dl vand

Salt

Melasse

300 g hvedemel

420 g grov Ølandshvede

430 g fuldkornsspelt

172 g sigtet spelt

100 g hvedeklid

Dej 2 - kerner

7 dl vand

174 g rugkerner

40 g hørkerner

30 g græskarkerner

50g risflager

1 spsk havsalt

20 g mørk sirup

Ingrediens hældes i et (andet) dejfad med de grove kerne i bunden og overhældes med det kogende vand.

Dag 2 eller sidst på dagen:

De to deje slås sammen i et af dejfadene, (tidligst) når dej 2 er afkølet. Formes til boller, flütes eller brød i smurte forme. Stilles til efterhævning.

Tidsmæssigt bliver det efter gefühl. Fra 4 – 24 timer.

Stil evt. på køl for at trække gærprocessen

Brødene sættes i kold ovn, som varmes til 200° og står ca 15. min. Flütene skal have lidt mere og brødet i form vel ca ½ time.

Rosensundt kernebrød – marts 2012

Til ca. 3 brød

7 dl vand

800 g hvedemel

135 g hørkerner

125 g solsikkekerner

100 g sesamkerner

100g speltflager

134 g græskarkerner

243 g kogt overskudsris

86 g kogt overskudsbulgur

122 g kogt overskudsærter

4 revne spartanæbler – med skræl

5 revne gulerødder

24 g gær

3 spsk havsalt

30 g mørk sirup

40 g rapsolie

Og så vel ca. 300 g overskuds surdej.

Kernerne sættes i blød i vandet aftenen i forvejen – samtidig med at der er sat surdej over til rugbrød.

Vand fra kernerne hældes i dejfadet med en surdej (de 300 g, som der ikke blev plads til rugbrødsformen).

Heri opløses gæren. Så hældes hele svineriet - minus ca. 300 g hvedemel – i dejfadet. Der røres helt vildt og resten af melet tilsættes gradvis til en fornuftig konsistens, so man gider arbejde med.

Derefter er det ret traditionelt: dejen hæver 1 – 5 timer, som det nu kan passe. Så rulles de tre brød og kommes i forme – så efterhæves 1 – 5 timer, som det nu kan passe. Så smides de i ovnen ved 175 g på varm luft 45 min. 1 time – og vupti der er lækre brød.

Rosensundt kernebrød – marts 2012

Til 2 brød

6,5 dl vand

800 g hvedemel

135 g hørkerner

130 g solsikkekerner

125 g sesamkerner

125 g speltflager

0 g græskarkerner

0 g kogt overskudsris

0 g kogt overskudsbulgur

0 g kogt overskudsærter

4 revne pigeonsæbler – med skræl og kernehus

5 revne gulerødder

0 g gær

3 spsk havsalt

30 g mørk sirup

40 g rapsolie

Og så vel ca. 300 g surdej.

Kernerne sættes i blød i aften forvejen – samtidig med at dejen lægges.

Vand fra kernerne hældes i dejfadet med en surdej (de 300 g, som der ikke blev plads til rugbrødsformen).

Morgen: Så hældes hele svineriet - minus ca. 300 g hvedemel – i dejfadet. Der røres helt vildt og resten af melet tilsættes gradvis til en fornuftig konsistens, som man gider arbejde med. Hæver til aften

Aften: Der formes to brød som lægges i forme og hæver til næste morgen.

Så smides de i ovnen ved 175 g på varm luft 45 min. 1 time – og vupti der er lækre brød

Til 2 brød

8 dl vand

900 g hvedemel 350 Øland / 550 alm

130 g hørkerner

125 g solsikkekerner

120 g sesamkerner

110 g speltflager

125 g græskarkerner

0 g kogt overskudsris

0 g kogt overskudsbulgur

0 g kogt overskudsærter

1 revne æble – med skræl og kernehus

2 revne gulerødder

0 g gær

3 spsk havsalt

30 g mørk sirup

40 g rapsolie

Og så vel ca. 300 g surdej.

Kernerne sættes i blød i aften forvejen – samtidig med at dejen lægges.

Vand fra kernerne hældes i dejfadet med en surdej (de 300 g, som der ikke blev plads til rugbrødsformen).

Morgen: Så hældes hele svineriet - minus ca. 300 g hvedemel – i dejfadet. Der røres helt vildt og resten af melet tilsættes gradvis til en fornuftig konsistens, som man gider arbejde med. Hæver til aften

Aften: Der formes to brød som lægges i forme og hæver til næste morgen.

Så smides de i ovnen ved 175 g på varm luft 45 min. 1 time – og vupti der er lækre brød