

Folkemødets madbrød

14 stykker

Det skal du bruge

- ½ pk gær
- 4 dl vand
- 1½ tsk salt
- ½ dl rapsolie
- 350 g sigtet ølandshvedemel
- 150 g groft ølandshvedemel

Topping

- Rapsolie
- Groft salt
- Løvstikke



Sådan gør du

1. Rør gæren ud i lunken vand.
2. Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen godt sammen. Først 8 minutter ved højt tempo og 10 minutter ved lavt tempo.
3. Lad dejen hæve i 1 time.
4. Smør et ovnfastfad 20 x 30 og kom dejen heri.
5. Tryk den ud med fingrene så den fylder det meste af bradepanden.
6. Smør rapsolie ud over dejen og drys med groft hakkede løvstikke og groft salt.
7. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse – cirka 1 time.
8. Bag madbrødet i 20-30 minutter ved 200 grader varmluft.
9. Tag brødet ud af formen og lad det køle af.
10. Skær det i 4-kanter og server.