

# Terjes Landbrød med surdeig

Har gledet meg så til å lansere denne oppskriften på min landbrød. Å jobbe med surdeig er utrolig spennende men det krever også litt mer. Gjerne litt små justeringer fra gang til gang, og det samme gjelder med hevetiden. Et surdeig skal ha masse smak, og gjerne bli luftig med litt bobler inni. Jeg bare elsker når brødene sprekker slik som på bildet har #kvalitetstegn. Du finner oppskrift på surdeigsstarter her på bloggen min. Den må du altså først lage før du kan gå igang med denne deilige oppskriften mitt beste landbrød. Perfekt til brie, deilig salt pålegg eller hva med litt hjemmerørt jordbærsyltetøy.



Håper dere alle bare nyter sommerferien #ferie #avslapping #sommerfeeling for det gjør jeg og. Er så fint her i Bergen, har du vært i byen min før?

Til baking av landbrød bruker du den mellom grove surdeigen, den av sammalt hvete, du trenger 400 gram så det er greit å investere i en digitalvakt, jeg bruker min hele tiden. Og alle mine oppskrifter kommer i gram, jeg synes det er en så enkel og grei måleenhet.

## ***Terjes landbrød (2 stk store brød)***

- 400 gram surdeig (den mellomgrove av sammalt hvete)
- 500 gram sammalt hvete grovmalt
- 200 gram sammalt hvete fin malt
- 500 gram siktet hvetemel
- 600 gram vann
- 100 gram olje
- 20 gram salt



Når du tar av surdeigen må du aldri bruke alt, for du må

blande ny mel og vann sammen med litt av den gamle surdeigen slik at denne er klar til neste baking. Se oppskrift over.



Du blander alt sammen, meltypene og surdeigen, salt og olje og varmt vann til slutt. Jeg bruker godt varmt vann, ca 40 grader. Bruk eltekroken om du bruker maskin, men det går fint å elte for hånd også. Anbefaler å elte i ca 12 minutter. Viktig å jobbe masse med deigen, bygge gluten og jobbe masse varme inn i deigen.



En smidig og deilig deig, og sammalt hvete gir den en skikkelig flott farge.



Dekk deigen til og la den stå å heve på et lunt sted i minst 1,5 timer. Da blir den luftig og gjæren for utvikle seg. Så former du brød, jeg synes de blir best om du jobber litt forsiktig med den slik at ikke all luften blir slått ut. Jeg laget 2 store runde brød. Form dem godt og snitt på skrå slik du ser på bildet. Bruk en skarp kniv og finn ditt mønster. #kjempegøy og lett

Nå må de heve, dekk til med plast og la de stå på et lunt sted til de har hevet seg godt. Du må nesten bare prøve litt, kjenne på deigen. Hever du de for mye kan de bli litt flate, så pass på. Sett de inn på høy temperatur, ca 250 grader og bruk tipset jeg fikk av KakeBente med å hive inn 2 isbiter når du steiker. Da kommer det perfekt fuktighet til brødene.



