

# KOLDHÆVET GRYDEBRØD

*Det her koldhævede grydebrød er både lækkert og nemt. Det har fået sit navn, fordi det skal bages i en gryde i ovnen, og dejen skal bare røres sammen og stå på køl i et lille døgn tid, og så er den klar til at blive bagt.*



TIL

- 7 g gær
- 4 ½ dl vand
- 475 g hvedemel
- 2 tsk fint salt

Opløs gæren i vandet. Tilsæt salt og mel, og rør, til dejen er ensartet. Den skal være våd. Dæk den til, og stil den i køleskabet i et lille døgn tid eller natten over.

Tag dejen ud af køleskabet. Lad den varme op til stuetemperatur.

Stil en gryde (f.eks. af støbejern) i ovnen, og opvarm den til 230 grader. Kom forsigtigt dejen ned i den **meget varme** gryde, sæt låg på, og stil gryden tilbage i ovnen.

Bag grydebrødet i 30 minutter med låg og yderligere ca. 15 minutter uden låg.

Lad det køle af, før du skærer i det.