

# Jädraås surdegsbageri Bakeoff



---

## Gräddning alt 1, Ger en vackrare yta

1. Lägg ett bakplåtspapper och degbiten i en kall stekgryta .
2. Låt degen tina i grytan över natten
3. Sätt ugnen på 250°
4. När ugnen har blivit varm håll i 2 dl vatten under bakplåtspapperet och sätt in stekgrytan med locket på i ugnen
5. Efter 20 minuter ta av locket
6. Grädda ytterligare 20 minuter i 225°-250°, allt efter tycke
7. Låt brödet vila i minst 15 minuter innan du skär i det om du kan, det blir bättre då

---

## Gräddning alt 2, fungerar om du glömt att ta ut brödet innan

1. Sätt ugnen på 250° med varmluft om du har det
2. Häll i 2 dl vatten i en kall stekgryta
3. Lägg i ett bakplåtspapper efter vattnet. Så vattnet hamnar under papperet
4. Skölj den frysta degbiten hastigt i vatten och lägg i det frysta degbiten ovanpå papperet
5. Sätt in brödet i ugnen med locket på, i 30 minuter
6. Efter 30 minuter ta av locket, pensla gärna med vatten en gång till
7. Grädda ytterligare 20 minuter i 225°
8. Pensla det färdiga brödet med vatten
9. Låt brödet vila i minst 15 minuter innan du skär i det om du kan, det blir bättre då

Alternativt kan du använda en blötlagd lergryta som sätts in i en kall ugn som du sätter på 250° i 40 minuter och sedan 225° i 20 utan lock kom ihåg bakplåtspapperet och 2dl vatten under papperet