



Bröd utan att knåda

1 g torrjäst

300 g kallt vatten

6 g salt

Gryta som kan användas i ugn, gärna gjutjärns gryta. Se till att knoppen på grytan tål värmen.

Lös upp jästen i vatten

Blanda ner resten

Täck skålen - Jäs 12-18 timmar

Mjölät bakbord

Häll upp degen och vik några gånger, knåda inte.

Lägg ett bakplåtspapper i en skål och häll ner degen i skålen

Jäs i ca 2 timmar.

Sätt in grytan i ugnen när den är kall och sätt på 250 grader. Låt grytan stå i ugnen minst 30 minuter för att den ska bli varm.

Lyft över degen i grytan, på med locket. Grädda ca 30 minuter.

Om du vill ha krispig och brun yta tar du bort locket efter 30 minuter, sänk till 230 grader och grädda i ca 15 minuter.

Ta ut brödet och låt det vila ca 2 timmar