Surdeg m. Spenat/Valnöt

Ingredienser

- 25g (½ pkt) Färsk KronJäst för matbröd
- 150g (1 burk) KronJäst Bagarens Surdeg Vete Flytande
- 500g (5 dl) Vatten, kallt
- 600g (10 dl) Vetemjöl special
- 240g (4 dl) Durumvetemjöl
- 15g (2,5 tsk) Salt eller Havssalt
- 20g (1 msk) Olivolja eller Rapsolja
- 50g Honung
- 125g Spenat (fryst/upptinad/rumstempererad) eller ½ liter färsk
- 125g Valnötter

Garnering: Havssalt

Tillagning

1. Rör ihop jäst, surdeg och vatten. Tillsätt alla ingredienser utom saltet och valnötterna. Knåda ihop till en elastisk och smidig deg, ca 10 min i maskin eller ca 15 min för hand. Häll i saltet i slutet av knådningen. Degen får vara lös, men inte kladdig.
2. När degen är färdig blanda i valnötterna, skall bara precis blandas jämt i degen.
3. Forma degen jämn och fin. Låt jäsa till dubbel storlek i bunke täkt med plast i minst 2 timmar.
4. Häll upp degen på bordet, arbeta så lite som möjligt med degen.
5. Dela degen i 2 bitar (bröd) eller 4 bitar (baguetter) och rulla varsamt ut i önskvärd längd. Avsluta med att rulla bitarna i vetemjöl.
6. Sätt av på plåt och täck med plast. Låt jäsa ca 1 timme.
7. Sätt ugnen på 260 grader och sätt samtidigt in en form med ½ liter vatten.
8. Gör 2-3 snitt över bröden och strö över lite havssalt precis innan plåten sätts in i ugnen och sänk temperaturen till 220 grader.
9. Se till att brödet får rejält med färg ca 20 -25 minuter
10. Låt svalna på galler