

# Grydebrød med melorme-crust

og saltet smør

## CA. 12 KUVERTBRØD

7 dl lunt vand  
15 g gær  
900 g ølandshvedemel  
1 dl mild olivenolie  
2 tsk fint salt  
150 g melorme  
50 g blødt smør

50 g koldt smør med sydesalt til servering

Opløs gæren i vandet og hæld ølandshveden i sammen med olivenolie og salt. Brug en røremaskine og ælt dejen i 10 minutter ved middelhastighed, så den bliver blank og elastisk. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse, før den slås ned igen.

Smør små støberjernsgryder med rigeligt blødt smør og for dem med melorme. Klip dejen i stykker, der kan fylde de små gryder  $\frac{3}{4}$  op. Læg dejen i gryderne og lad den hæve op til kanten, dækket af et fugtigt viskestykke.

Forvarm ovnen til 225 °C og bag grydebrødene i ca. 20 minutter. Vend brødene ud og bag dem igen med bunden opad i 3 minutter.

Server de nybagte brød med koldt smør.

