

Koldhævede boller af Groft og Sigtet Øland

Ca. 16 stk.
250 g groft Ølandshvedemel
250 g sigtet Ølandshvedemel
100 g fintreven guleros
75 g solsikkekerner
20 g gær (eller 10 g gær og 30-40g surdej)
Knap 1 spsk salt
400 g vand
(evt ¼ tsk kanel og ¼ tsk kardemomme)
Æltes i røremaskine 10-15 min. med dejkrog.
Dejen er klar når den er "sej" og slipper skålens kanter. Skålen dækkes med film og stilles i køleskabet til næste dag. Med 2 våde skeer sættes bollerne på bageplader og efterhæver 10 min. Bages ved ca. 230 grader varmluft hvor der kastes 1 kop koldt vand ind i bunden af ovnen. Bagetid ca. 14 min./Signe



Flutes af Sigtet Øland og Sigtet Hvede

15 gram gær
½ l koldt vand
lidt salt
350 g sigtet Ølandshvede
300 g sigtet hvedemel (evt vores Dackehvede)
Gæren opløses i vandet.
Mel og salt røres i - det skal være en ret lind dej.
Tildækkes og hæver 4-5 timer.
Rigeligt mel kommes på bordet og der formes 3 flutes som lægges på bageplade.
Efterhæver ½ time, drysses med Ølandshvede.
Bages ved varmluft: 8 min. ved 200 grader og derefter 20 min. ved 170 grader.

Bonustips: Jeg skærer nogle af de kolde flutes i skiver (ikke helt igennem) putter en klat hjemmelavet hvidløgssmør i revnerne og fryser dem. Så har jeg hjemmelavede hvidløgslutes lige ved hånden./Veronica

KNÆKBRØD med Ølandshvede

150 g sigtet Ølandshvede
100 g klid
50 g Øland gramhamsmel
10 g gær
3 spsk olie
lunken vand efter behov
salt

Gæren smuldres i melet. Alle ingredienser blandes og æltes med vand til en elastisk dej.
Dejen hæver i ½ time.
Rul dejen tyndt ud skær den ud i firkanter eller stik den ud med et glas eller bageskabelon.
Bag 1 kvarter ved 200 grader.

Vafler

250 gram grov fuldkornshvedemel
4 dl mælk / soyamælk
1/2 tsk bagepulver, ½ tsk vanilliesukker, revet skal af ½ citron
50 g sukker / rørsukker
2 æg
75 g smeltet smør el. margarine
Alt blandes godt sammen, og til sidst tilsættes det smeltede smør/margarine.
Dejen skal hvile 5-10 minutter før den rette tykflydende konsistens kan bedømmes.
Bages i vaffeljern.

LandbrugsLauget, Brinkholm er medlem af Stevns Fødevarer-netværk.

Friskmalet mel

Brinkholm maler mel én gang om måneden og kun i de mængder, som vi har bestilling på. Vi leverer altså friskmalet mel. Det kan smages og frisk mel giver markant bedre bageegenskaber.

Enkeltmarksmel

Brinkholms mel er enkeltmarksmel. Korn dyrket på én mark bliver ikke blandet med korn fra andre marker. Derfor kender vi årets produkt og gør alt for at opnå den bedste bagekvalitet.

Stats-kontrolleret økologisk
Brinkholm
LANDBRUGSLAUGET

DK-ØKO-200
Dansk Jordbrug

ØLAND
SIGTET 1,5 KG

Økologisk mel af Ølandshvede
fra lokalt gårdmølleri på Stevns

www.brinkholm.dk

Stats-kontrolleret økologisk
Brinkholm
LANDBRUGSLAUGET

DK-ØKO-200
Dansk Jordbrug

ØLAND
GROV 1,5 KG

Økologisk groft fuldkornsmel af
Ølandshvede fra lokalt gårdmølleri på Stevns

www.brinkholm.dk

Brød af Groft Fuldkorns Ølandshvede

Vores grove ølandshvedemel, indeholder flere fibre end der er i grahamsmel. Det skyldes, at en del af stivelsen er sigtet fra, så der er flere fibre pr. gram mel.

Har du en surdej (eller 1/5 pk gær), kan du bage et dejligt brød af Grov Øland alene (evt. suppleret med en smule sigtet mel til sidst). Brødet skal bages i en form. Det hæver fint op, og har masser af små fine lufthuller og kan varieres meget. Jeg gør sådan:

7 dl koldt vand røres sammen med gær eller surdejen fra sidste baging i røremaskine. Ca. 700 g Grov Øland æltes i efterhånden. Til slut lidt sigtet øland. Dejen er færdig når den slipper siden af skålen og sætter sig på krogen, efter ca. 15 min. Hvis ikke dejen æltes nok vil den ikke hæve – dette er tricket!

Tag ca. 1,5 dl dej fra i en skål, strø med salt, film over og stil i køleskab. Så har du surdej + salt til næste baging. Holder sig min. 14 dage.

Dejen hældes i en smurt brødform og hæver under et viskestykke ved stuetemperatur i 6-14 timer afhængig af, hvornår det passer dig at bage brødet. Varm ovnen op til 250 gr. Og bag brødet i 10 minutter. Skru ned til 175 gr. Og bag yderligere 50 min. Vip brødet ud af formen og lad det køle af.
/Bodil

Proteinindhold i Ølandshveden fra 2017-høsten: 15,2 g per 100 g.

Rugbrød med gær

2 stk. (2l forme)

Trin 1:

1,6 l vand - 40°C
1200 g rugmel!
40 g salt
40 g gær (en pakke økologisk på 42 g)

Udrør gæren i det 40°C varme vand, og tilsæt rugmel sammen med salt. Omrør til ensartethed. Lad blandingen stå tildækket, lunt ved mindst 25°C, f.eks. oven på køleskab eller andet højt sted. Der kan fortsættes med denne grundsurdej når der er sket et farveskift fra gråbrun til gylden, hvad der ved 25°C tager 2 døgn og ved 20°C tager 3 døgn.

Trin 2:

800 g skårne/knækkede rugkerner
400 g rugmel
2 dl vand - 100°C
20 g sirup + grundsurdejen.

Hæld kogende vand over rugkernerne og bland til ensartethed. Bland alle ingredienser omhyggeligt, evt. vha. stor maskine!

Fordel dejen i 2 forme - smurte, hvis det ikke er silikone - dæk med stanniol og lad dejen hæve 1½-2 timer, eller mindst 20%.

Bages ved 210°C alm. ovn på nederste rist stadig med stanniol på.

Bages 2 timer, hvor det sidste kvarter er uden stannioldække.

Brødene tages ud af formene og afkøles på en rist tildækket med viskestykke for at undgå alt for hård skorpe./Bjarne

En gård - 500 ejere

Brinkholm er Danmarks første og eneste forbrugerejede landbrug.

I 2001 købte 500 andelshavere i fællesskab den økologiske gård Brinkholm i St. Linde på Stevns. Drømmen om et økologisk landbrug med gode forhold for mennesker og dyr drev værket. I dag dyrker vi korn og grøntsager på gården. Vi har eget mølteri og maler vores eget korn til mel. Hos os kan du købe abonnementskasser med grønt og frugt, æg, mel, honning mm. Alt sammen økologisk.

BRINKHOLM MEL

På Brinkholm er der i 2016 dyrket Ølandshvede, Dacke hvede og maltbyg helt uden sprøjtemidler. Rug køber vi hos en økologisk landmand på Midsjælland. Vi maler kornet til mel på en langsomt kørende stenmølle, hvor kim og små knuste skaldele kommer med i melet. Melet er helt uden konserveringsmidler. Maltbyggen anvendes i Brinkholm Pale Ale. Læs mere om melet på landbrugslauget.dk/Mel

Brinkholm
LANDBRUGSLAUGET



Kulagervej 23, St. Linde, 4653 Karise

info@landbrugslauget.dk

www.landbrugslauget.dk

www.facebook.com/landbrugslauget/

Stevns Økologi

Vi pakker hver anden uge en kasse på Brinkholm udelukkende med vore egne og andre lokale økologers produkter.

Kassen sætter Stevns Økologi på landkortet. Derfor kalder vi den Stevns Kassen. Det er tydeligt hvor maden stammer fra og vejen fra jord til bord er kortest mulig. Abonner med levering eller bestil til afhentning hver anden lørdag på Brinkholm. Se den på www.landbrugslauget.dk.