

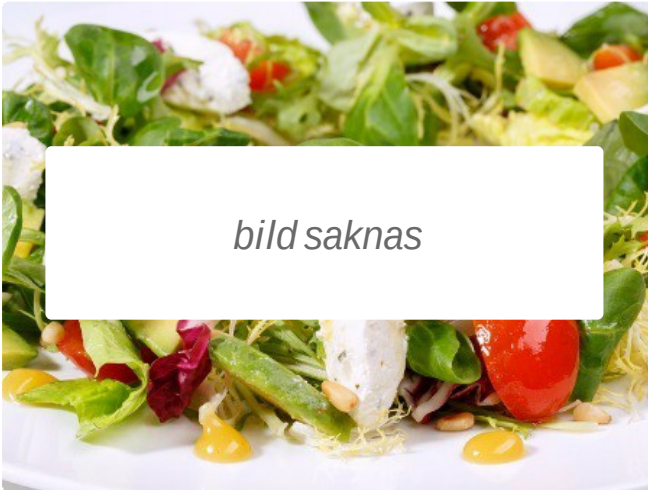


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Budget, Bakning

GÖRGOTT VARDAGSBRÖD

Ingredienser ▮

2 dl mjöl, råg
1 dl linfrö, helt
1 dl vetekli
2 dl solroskärnor
2 tsk salt
5 dl vatten (*kokhett*)
25 g jäst
2 dl vatten (*ljummet*)
9 dl mjöl, vete
2 dl mjöl, vete
1 st ägg
4 msk sesamfrön

Gör så här ▮

Blanda rågmjöl, linfrö, salt + 5 dl kokhett vatten. Låt stå i 2 timmar.

Blanda 9 dl vetemjöl med torrjästen + gojset ovan. Arbeta ihop o jäs i 1 timme.

Strö ut 2 dl vetemjöl o arbeta in i degen på bakkbordet.

Forma bröd. Jäs i 30 min.

Pensla med uppvispat ägg, strö över sesamfrön.

Grädda i 250 grader i 15 min o sen i 150 grader i ca 25 min.