

inköpslistan.se

Av: Eva Johansson Lönn

30 st

Övrigt, Budget, Lättlagat, Bakning

LATA GRAHAMSRUTOR (FRÅN ARLA.SE)

Ingredienser

50 g jäst
5 dl vatten *(37 gradigt)*
25 g smör
1,5 tsk salt
2 msk honung *(eller sirap)*
250 g kesella *(lätt)*
2 dl mjöl, graham
12 dl mjöl, vete *(-13 dl)*

Gör så här

Smula jästen i en bunke och häll över vattnet. Rör om tills jästen löst sig. Tillsätt rumsvarmt smör, salt, honung, Kesella och det mesta av mjölet. Arbeta degen smidig. Jäs under bakduk ca 40 min. Sätt ugnen på 225 grader. Stjälp upp degen på bakplåtspapper i en långpanna. Strö över lite grahamsmjöl och platta ut degen så att den täcker plåten. Skär degen i rutor med en vass kniv. Låt degen jäsa övertäckt ca 20 min. Grädda i mitten av ugnen ca 15 min. Låt brödet svalna på galler under bakduk.