



*bild saknas*

- ▮ 30 bitar
- ▮ Övrigt, Bakning

## RÅGBRÖD V.V. 1P

### Ingredienser ▮

50 g jäst (0p)  
 4,5 dl vatten (0p)  
 1,5 msk ättika (0p)  
 1 msk sirap, mörk (1p)  
 1 tsk salt (0p)  
 1/2 dl potatismjöl (2p)  
 1/2 dl fibrex (0p)  
 1,5 dl rågkross (5,5p)  
 7 dl mjöl, råg (grovt 20p)  
 2 dl vetemjöl (special fullkorn 7p)

### Gör så här ▮

Smula jästen i en bunke. Häll på vattnet och rör om så jästen löser sig. Tillsätt de övriga ingredienserna men spara ca 1 dl vetemjöl till utbakning. Låt degen jäsa ca 1 tim. Ta upp degen och arbeta i resten av mjölet. Forma degen till en limpa och lägg i en smord bakform ca 1½ liter. Jäs brödet ca 1 timme. Nagga det lätt med en gaffel. Grädda i ugn 250 grader i 15 min. Sänk värmen till 175 grader och grädda ytterligare 45 min. Låt brödet svalna inlindad i en bakduk.

Tips! Blanda i lite brödkrydda för mer smak.