inköpslistan.se

Av: Eva Gullstrand

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.