



Saftigt rågbröd

Ingredienser 2 limpor

9 dl	vatten, (7+2 dl)
2,5 dl	farinsocker
2 msk	kummin, hel
1,5 paket	jäst, (75 g)
1,5 msk	salt
13 dl	grovt rågmjöl, (715 g)
8 dl	vetemjöl, (420 - 480g)

Tillagning

Ett rågbröd kan få Kajsa att uppleva minnen från tidiga barnaår. - Min mormors gamla recept vill jag gärna ska komma fler bröd- bakare till gagn, skriver hon. Degen är tung och brödet bakas enklast i köksmaskin, men det går också bra för hand. Bra vardagsbröd; det är saftigt och hållbart och går att skära i tunna skivor. Med ägg och ansjovis som pålägg är det en höjdare som familjen Wangels fjällvandrande ungdomar gärna tar med sig på fjället.

1. Koka upp 7 dl vatten med farinsocker och kummin. Håll det kokande vattnet lite i taget under omrörning över rågmjölet. Täck med plastfolie och låt stå 8-10 timmar. Det blir en fast mjölig blandning.
2. Rör ut jästen i 2 dl ljummet vatten. Blanda ner jästen i rågmjölsblandningen och tillsätt salt. Arbeta degen ordentligt tills allt blandat sig.
3. Arbeta in vetemjöl men spara lite till utbakning. Arbeta degen väl, ca 5-10 minuter. Låt degen jäsa övertäckt 1 1/2 timme.
4. Ta upp den på väl mjölat bakbord och arbeta degen igen. Baka ut 2 avlånga limpor. Lägg dem på plåt med bakplåtspapper och sätt in på nedersta falsen i kall ugn. Obs! utan en andra jäsning. Sätt ugnen på 175° och grädda i 1 1/2 timme.
5. Ta ut bröden och låt svalna under fuktig handduk. Låt brödet vila till nästa dag innan det skärs upp i tunna skivor med riktigt vass kniv.