



Julgalt från Dagö

200 g vetemjöl och 200 g rågmjöl blandas (eller osiktat vetemjöl)

2 dl mjölk

25 gram jäst

0,5 tsk salt

1 ägg

75 gram smör

1 dl strösocker el. honung

Till pensling

1 ägg

Smula ner jästen i en stor degbunke eller kastrull. Smält smöret i en mindre kastrull och tillsätt mjölken så att det är fingervarmt, det ska varken kännas varmt eller kallt utan neutralt när du känner efter med fingret (ej över 37° då dör jästen och brödet reser sig inte). Häll lite av degspadet över jästen och rör om tills jästen löst sig. Häll på resten av degspadet. Använd elvisp med degkrokar och arbeta degen länge. Tillsätt ägget, socker, salt och mjölet lite i taget, arbeta ihop till en smidig deg som släpper från bunkens kanter (var försiktig så du inte tillsätter för mycket mjöl då får du hårt och torrt bröd). Sätt ugnen på 225 grader. Låt det jäsa övertäckt med en bakhandduk ca 30 min. Degen ska jäsa till knappt sin dubbla storlek. Ta upp degen på det mjölade bakkbordet. Forma brödet till en galt med öron och ålderdomligt avlångt tryne och en tydlig käft – ca 45 cm lång. Markera ögon med ett fingertryck. På ryggen ska det finnas fyra till fem borst i form av sneda streck av upphöjd deg.

Låt brödet jäsa övertäckt i 20-30 min. Det ska ha höjt sig och vara mjukt och ganska poröst.

Knäck ett ägg i en kopp, vispa ihop det och pensla på brödet. Grädda brödet i mitten av ugnen ca 15 minuter eller tills det har fin färg. Låt svalna övertäckt med bakduk. Alla i hushållet – både människor och djur - måste få en liten del av detta bröd på Nyårsafton (på Dagö); i Gammalsvenskby hade seden förenklats till att man utfodrade djuren med galten efter julhelgen.

När mor dukat färdigt till den största och högtidligaste måltiden på hela året, bär hon tyst och andäktigt till sist även in Julgalten och lägger den mitt på bordet. Den är bakad av rågbröd och liknar en ovanligt platt limpa med fyra hål i. Ovanpå "galten" lägger hon dessutom en kaka vitt bröd.

Jan A:son Utas – Jul i Gammalsvenskby; i Svenskbyborna 50 år i Sverige, sid. 78.