

RÅABRE (rågbröd)

4-6 runda limpor

Receptet nedan är nedtecknat av Maja Kotz Buskas.

2 liter kokande vatten

2 kg rågsikt

1,5 kg vetemjöl

150 g jäst

3 tsk salt

Rågsikten och det kokande vattnet arbetas ihop till en smidig deg.

Degen får svalna. Därefter tillsätts 25 g jäst som är utrört i lite av det ljumma vattnet. Låt gärna degen jäsa över natten.

Tillsätt sedan resten av jästen (125 g), saltet och vetemjölet så att degen får en fast och smidig konsistens.

Låt degen jäsa i ca 30 minuter.

Baka sedan ut runda limpor eller längder. Låt jäsa i ytterligare 15-20 minuter. Grädda bröden i 225 C ugnsvärme.