

på tallriken

Det fantastiska brödet



Det här behöver du:

- 5 dl fingervarmt vatten
- 1 dl mjölk
- 25 g jäst (½ pkt)
- 2 tsk salt
- 1 msk honung
- 11 ½ liter vetemjöl (eller 1½ dl grahamsmjöl + 10 dl vetemjöl)

Gör så här:

1. Mät upp fingervarmt vatten och mjölk. Det går bra att blanda vattnet och mjölken.
2. Smula ner jästen i en bunke eller hushållsmaskin, tillsätt salt och honung.
3. Häll över det fingervarma mjölkvattnet så jästen smälter och tillsätt sedan nästan allt mjöl.
4. Arbeta snabbt ihop den lösa degen och låt jäsa i ca 1 – 1 ½ timma.
5. Tippa efter jäsningen försiktigt ut degen på mjölat bakkbord och strö lite mjöl över degen.
6. Platta sedan ut hela degklumpen lite försiktigt med handen utan att trycka/ klämma för mycket. OBS: Knåda inte, Jäsbulblorna ska få vara kvar,
7. Skär med degskrapan eller kniv 6-7 cm smala remsor, dela sedan varje remsa i 2-3 delar på snedden. Det gör absolut ingenting om det inte blir samma form och fason på bullarna, tvärtom så är det kul om bullarna blir olika. Bara de har ungefär samma storlek.
8. Flytta försiktigt över bitarna på en plåt med bakplåtspapper.
9. Grädda bröden (ingen mer jäsning) direkt mitt i ugnen 240 – 250 grader ca 15-20 minuter.