

KLASSIKER- MACKAN!

BAKA SNABBT OCH LÄTT

Det här brödet kräver ingen erfarenhet i köket och inte heller någon knådning, du får tid över till bilen helt enkelt. Det är lika lätt att baka det här brödet som att byta olja, eller torkarblad och dina vänner kommer bli imponerade över dina oanade bakkunskaper!

RECEPT GUNILLA FORSMAN



INGREDIENSER

5 dl vatten
1 dl mjölk
1 påse torrjäst (14 g)
2 tsk salt
1 msk honung
1 dl rågmjöl
11 dl vetemjöl

GÖR SÅ HÄR

Rör ihop vetemjöl, rågmjöl, torrjäst och salt i en bunke.

Värm vatten, mjölk och honung tillsammans i en kastrull till 37°C, häll degvätskan i mjölblandningen och rör ordentligt (gärna med elvisp med degkrokar). Degen ska vara kladdig för då blir det godast bröd.

Strö lite mjöl över degen och täck bunken med en bakduk. Låt jäsa minst 1 timme, men här har du utrymme för improvisation, om du går ut i garaget och glömmer bort tiden så klarar den att jäsa i 2 timmar också.

Sätt ugnen på 230°C

Strö ut mjöl på bakkbordet, stjälp upp degen och strö mjöl över den, skär i ca 14 bitar som läggs på bakplåtspapper. Kontrollera att ugnen blivit varm och grädda bröden i ca 10 minuter eller tills de fått fin färg.

Klassiker