



Kalljäst vörtbröd med dravet från ölbrygging, självfallet stenugnsbakat!

- 4,5 dl reducerad svagdricka (du behöver 1,5 l svagdricka). Eller självfallet sötvört från ölbryggingen.
- 5dl urlakad drav
- 3 dl grovt rågmjöl
- 12 dl vetemjöl
- 1/2 dl mörk sirap
- 1 msk salt
- 1 msk malda pomeransskal
- 1 paket bakjäst för brödbak
- 100 g sötmandel, med skalet på

Gör såhär:

Har du ingen sötvört, håll upp en flaska om 1,5 liter svagdricka i en större kastrull. Desto vidare kastrullen är desto bättre. Använd gärna en wookpanna.

Reducera svagdrickan till 4,5 dl. Kokningen tar ca 2 timmar.

Smula sönder jästen i bunken på en degblandare och håll i sötvörten/reducerad svagdricka. Se till så jästen löser sig ordentligt.

Använd degkrok i degmaskinen. Häll nu i allt förutom vetemjölet och mandlarna. Blanda runt allt snabbt så det blir en jämn smet. Häll nu i vetemjölet och låt degblandaren arbeta i ca 13 minuter på ganska hög hastighet. Degen skall bli slät och följsam. När det återstår 2 minuter av maskinens arbete, håll i mandlarna så de arbetas in i degen.

Häll ut degen på mjölat bakbord och forma två stycken limpor. Smeta in mjöl på alla sidor runtom limpan. Lägg limporna på en plåt med bakplåtspapper och ställ i kylan med en bakhandduk över.

Lägg bakstenen i mitten av ugnen på ett galler och sätt ugnen på 200 grader. Sätt även in en ugnsfast form av metall i botten av ugnen. Ta ut plåten ur kylan och låt bröden jäsa ytterligare i rumstemperatur i 50 minuter.

Ta ur bakstenen ur ugnen, lägg på limporna på bakstenen och ställ in stenen med limporna på i mitten av ugnen. Släng in 3 isbitar i den plåten som står längst ner och stäng luckan.

Har du ugnstermometer skall bröden komma upp i 96 grader i mitten. Har du ingen termometer så räkna med 47 minuter i ugnen om du gör limpor. Frallor behöver ca 25 minuter.



Ta ur bröden ur ugnen och låt svalna på galler under en bakhandduk. Låt gärna svalna så brödet är ljummet innan du börjar skära.

TIPS! Färdigmald pomerans är svår att finna i matbutikerna och att stå och riva pomerans tar en lång tid. Använd istället morteln, men tillsätt även en nypa mjöl, då flyger inte pomeransen runt så förbaskat!