



Emils kalljästa råg frukostbullar

En hård och krispig yta med en luftig och trevlig insida. Nötterna och mandlarna ger en konststensbrytning och när du får tag på en mandel som blivit lite kraftigare rostad i ugnen.

Då har du hela kompositionen klar!

För 12 stycken bullar

#### Ingredienser

25 g färskjäst för brödbak

4,5 dl kallt vatten

1 msk flingsalt

1 dl hackade fikon/aprikoser

1 dl hela hasselnötter

1 dl hela mandlar

6 dl rågsikt

4 dl vetemjöl special

2 tsk bakpulver

#### Gör så här:

Smula ner jästen i bunken på degblandaren. Häll i 1 dl kallt vatten och rör om så jästen löser sig ordentligt. Häll sedan på resterande 3,5 dl kallt vatten.

Häll i saltet, behöver inte smula sönder saltet då det smälter.

Hacka varje fikon/aprikos i 3 delar och häll i degblandningen. Häll i nötter samt mandlar och blanda. Tillsätt nu rågsikten samt bakpulvret och blanda ordentligt. Tillsätt vetemjölet och låt degblandaren arbeta i 15 minuter.

När du känner på degen med fingret skall degen kännas aningen kladdig. Degen skall inte vara torr utan snarare vilja fastna på fingret.

Häll nu upp degen på ett mjölat bakbord. Forma degen till en korv och platta till den. Dra ut degen så den blir ca 50 cm lång. Dela sedan degen i mitten, dela de två halvorna du fick i mitten och slutligen delar du varje fjärdedel i 3 lika stora bitar.

Vik in ändarna och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Ta en vass kniv och skär snett ner i brödet ca 1 cm djupa snitt, strö lite mjöl över brödet och gnid in. Lägg över en bakduk och ställ i kylan och låt jäsa i ca 13 timmar.

Lägg in bakstenen på ett galler i mitten av ugnen och en plåtform längst ner i ugnen och sätt ugnen på 275 grader. Ta ut plåten ur kylan, ta av bakduken och låt jäsa 45 minuter till i rumstemperatur medans ugnen kommer upp i grader.

Ta ur bakstenen ur ugnen och lägg på ett grytunderlägg. Lyft upp varje bröd med fingrarna och lägg på bakstenen, eller använd bakspade. Var inte rädd för att det blir gropar i brödet efter att ha lyft med fingrarna, bröden återgår till ursprunglig form såfort de kommer in i ugnen.

Ta nu bakstenen med bröden på och ställ in i ugnen, kasta ner 3-5 isbitar i plåtformen och stäng ugnsluckan.



Låt grädda i ca 13 minuter tills du har en vacker färg runtom på hela brödet. Hur hårt du låter brödet gräddas är en smaksak, jag personligen diggar den rostade och knäckiga tonen som blir när man låter brödet bli lite hårdare gräddat.

Låt bröden svalna på ett galler och avnjut med smör och en lagrad ost!