



## Kalljäst vörtbröd, självfallet stenugnsbakat!

- 4,5 dl reducerad svagdricka (du behöver 1,5 l svagdricka). Eller självfallet sötvört från ölbryggningen.
- 50 g smör
- 1 paket bakjäst för söta degar
- 0,5 dl raposolja
- 1 dl mörk brödsirap
- 1 msk malen pomerans
- 1 msk malen ingefära
- 1 msk malen nejlika
- 0,5 msk malen kardemumma
- 1 msk salt
- 13,5 dl rågsikt
- 100 g sötmandel, med skalet på

### **Gör såhär för kalljäst:**

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, olja samt sirapen. Se till så jästen löser sig ordentligt.

Smält smöret och blanda i alla kryddor och salt. Ställ kastrullen i ett vattenbad och låt svalna. Häll nu blandningen i degbunken tillsammans med jästen.

Blanda i 4 dl av mjölet. När mjölet gått in i degen, blanda då i 4 dl till. När mjölet gått in i degen, blanda i resterande mängd mjöl samt mandlarna och arbeta degen så den blir mjuk och elastisk.

Häll ut degen på mjölat bakbord och forma degen till antingen 16 st frallor eller 2 st limpor. Lägg frallorna/limporerna på en plåt med bakplåtspapper och ställ i kylen 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 kylen 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!

### **Gör såhär för snabbjäsning:**

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 ljummen sötvört/reducerad svagdricka. Blanda sedan i olja samt sirap. Se till så att jästen löser sig ordentligt.

Smält smöret och blanda i alla kryddor och salt. Låt blandningen komma ner lite i temperatur. Håll nu blandningen i degbunken tillsammans med jästen.

Blanda i 4 dl av mjölet. När mjölet gått in i degen, blanda då i 4 dl till. När mjölet gått in i degen, blanda i resterande mängd mjöl samt mandlarna och arbeta degen så den blir mjuk och elastisk. Täck degen med en bakhandduk och låt jäsa till dubbel storlek.

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.

Håll ut degen på mjölat bakbord och forma degen till antingen 16 st frallor eller 2 st limpor. Låt jäsa under bakhandduk i 1 timma.

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!