

Recept

Bröd på bröd

Ca 10 st

Ingredienser

500 g skivat bröd
2,5 l kallt vatten
2,9 kg vetemjöl
300 g grovt rågmjöl
2 paket torrjäst
40 g salt

Gör så här

Blötlägg brödet i vattnet. Mixa slät.

Tillsätt allt utom salt. Blanda i 8 min. Tillsätt salt och blanda på hög hastighet i 2 min. Jäs över natten.

Efter bröddegarna har jäst över natten ska de formas till limpor (ca 700 g st).

Jäs på jäsprogram i 20 min. Ta ut dem och värm ugnen till 220 grader, in med brödet och sänk temperaturen till 180 grader. Baka till innertemperatur 96 grader.

