

Recept

Maträddarbröd

Ca 6 st

Ingredienser

450 g sallad, pasta eller vilka rester som finns
1,25 l vatten
1,8 kg vetemjöl
200 g grovt rågmjöl
20 g salt
1 paket torrjäst

Gör så här

Mixa vatten och sallad. Tillsätt allt utom salt. Blanda i 8 minuter. Tillsätt salt och blanda på hög hastighet i 2 min.

Jäs i kylan 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.

