

Pumpa- och äppelbröd i långpanna

725639



Över 60 min



9 ingredienser



Medel

Med pumpa i degen och äpplen på toppen är det här ett bröd utöver det vanliga. Lättbakat för efter jäsningen är det bara att trycka ut degen i en långpanna. Ett saftigt och vackert bröd som pryder vilket festbord som helst. Suveränt att äta bara som det är eller med en god ost.



Ingredienser 1 stort bröd

8 dl	grovt riven pumpa (t ex butternut)
50 g	färsk jäst
5 dl	kallt vatten
1 dl	kvarg (10%)
3 tsk	salt
3 dl	pumpakärnor
15 - 16 dl	vetemjöl special
4	äpplen
3 msk	olja

För alla

Fri från ägg. Innehåller gluten.
Gör laktosfri: välj laktosfri kvarg.
Gör mjölkproteinfri: byt ut kvarg mot mjölkproteinfri ersättningsprodukt.
Näringsvärdet är beräknat på torrvikten på brödet.

Gör så här

Skala, ta bort pumpafröna och riv pumpan grovt.

Smula jästen i en degbunke. Tillsätt vattnet och rör tills jästen är löst. Rör ner kvarg, salt, pumpa och pumpakärnor.

Tillsätt vetemjöl och arbeta degen ca 10 minuter i maskin. Låt degen jäsa övertäckt med bakduk ca 1 timme.

Tryck ut degen i en långpanna med bakplåtspapper. Låt jäsa ca 30 minuter.

Sätt ugnen på 250°C.

Skär äpplena i ca ½ cm tunna skivor. Lägg skivorna ovanpå degen. Ringla oljan över äppleskivorna.

Grädda mitt i ugnen 20-25 minuter tills brödet fått fin färg.

Låt brödet svalna på galler.