BAKA

# Lingon- och filmjölkslimpa

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **240 min** Portioner: **12**

240

Ett saftigt och smakrikt matbröd med filmjölk och lingon som är suveränt gott både till frukost, mellanmål och kvällsmacka.

## INGREDIENSER

1.5 kg vetemjöl
330 g kall filmjölk
200 g kall mjölk
150 g brödsirap
150 g lingonsylt
50 g jäst
38 g salt

## GÖR SÅ HÄR

1. Lägg alla ingredienser utom saltet i degblandaren och kör igång på låg hastighet. Låt degen gå i minst 12-15minuter. Ta i saltet och låt gå in ordentligt. Degen ska vara ganska kladdig.

2. Tag upp degen på mjölat bakbord och arbeta in mer mjöl så att degen blir formbar och dela den i tre delar. Arbeta upp bitarna till limpor och lägg dem med skarven nedåt i varsin långform. Låt jäsa i rumstemperatur i ca 3 timmar. Känn på degen, när den reser sig igen efter att du känt på den har den jäst färdigt.

3. Om du vill ha ett snyggt mönster på skorpan snittar du degen med ett rakblad när den jäst färdigt.

4. Sätt ugnen på 250 grader och sätt in en form med vatten i botten av ugnen. Baka av på 250 grader i mitten av ugnen i ca 30 minuter, sänk värmen till 225 grader efter halva tiden. Är du osäker på om brödet är färdigt kan du använda en termometer, när innertemperaturen är 96 grader är brödet färdigt. Tänk sedan på att inte skära i brödet medan det är varmt.