BAKA

Farinsockerlimpa

Kock: **Lotta Öström** Tid: **120 min** Portioner:

120

Inte det nyttigaste brödet men väldigt gott. Limpa som jag minns att det smakade när jag var liten.

Söt och god farinsockerlimpa som väcker minnen från barndomen. Då var det ingen som pratade om att man inte skulle äta så mycket socker.
Limpan penslades även med sirap utrörd i kaffe efter gräddningen, vilket gjorde den lite extra söt och klibbig.
Smör och ost är det enda som behövs på samt ett stort glas kall mjölk på sidan om.

INGREDIENSER

1 kilo rågsikt
1 paket torrjäst
2 matskedar brödkryddor
1 tesked salt
2 stycken ägg
2 decilter farinsocker
5 deciliter vatten
Pensling efter gräddning

1 deciliter kokt kallt kaffe
2 matskedar sirap

GÖR SÅ HÄR

1. Värm vattnet lite varmare än fingervarmt.Blanda alla torra ingredienser i en bunke. Spara lite av mjölet till utbakningen.Knäck i äggen och häll på vattnet och arbeta ihop till en deg. (Degen blir ganska kladdig)Strö över lite mjöl och låt jäsa i ca 30 min.Sätt ugnen på 175 grader.

2. Tag upp degen ur bunken och knåda i lite mera mjöl. (Den kommer fortfarande att vara lite kladdig).Forma till 3-4 st limpor och lägg dem på ugnsplåtar med bakplåtspapper.Låt jäsa 30 min under en bakduk.

3. Grädda i ugnen tills de har en innertemp på 91-93 grader.Rör ihop kaffet och sirapen.När limporna kommer ut ur ugnen penslas de med kaffe och sirapsblandningen.