



Hoffmans vörtbröd

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **30 min** Portioner: **10**

Ett mustigt och gott vörtbröd bakat med julmust och porter.

Räcker till 2 limpor eller ca. 20 frallor
Jästid på ca. 3 timmar tillkommer.





INGREDIENSER

50 g jäst
1 flaska porter, 33 cl
1 flaska julmust, 33 cl
100 g smör
0.5 msk mald ingefära
0.5 msk mald nejlika
1 tsk finmald kardemumma
2 tsk salt
1 dl mörk sirap eller brödsirap
10 dl rågsikt
6 dl vetemjöl
1 dl russin (kan uteslutas)
1 dl lingonsylt eller frysta lingon (kan uteslutas)

GÖR SÅ HÄR

- 1** Väg upp alla ingredienser utom russin i en bunke men ta inte i allt vetemjöl på en gång, börja med 3 dl.
- 2** Kör igång degblandaren på låg hastighet och låt den arbeta ihop degen ordentligt, gärna 10-12 minuter. Ta i russinen mot slutet om du tycker om det i ditt vörtbröd. Ta i mer mjöl efter hand om degen fortfarande är kladdig. Den ska vara ganska lös men om du tar på degen ska du inte fastna med fingrarna.
- 3** Ta upp degen på mjölat bakkbord och knåda upp den. Baka sedan ut den i valfri form, frallor eller limpor och låt degen jäsa övertäckt i rumstemperatur i ca. 3 timmar. Snitta limporna i ett vackert mönster och mjöla frallorna lätt.
- 4** Baka av på 250 grader i 7-10 minuter för frallor och 20-25 minuter för limporna. Gör du limpor kan du sänka temperaturen på ugnen till 225 grader efter 10 minuter.
- 5** Tips För vackra frallor kan du låta dem jäsa och baka av dem i smorda non-stick muffinsformar.