BAKA

# 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)

30

## 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 bakbord 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.