BAKA

3 limpor

Kock: **Monika Österheim** Tid: **60 min** Portioner: **3**

60

Ingen tvekan om vilket bröd vi vill ha till prickigkorvmackan och ett glas kall mjölk, eller hur? Precis så här! 3 stora underbart goda limpor på mindre än 1 timme!

Så ska vardagen se ut. Ingen jäsning - kall ugn - svisch. Brödet håller sig saftigt länge. Fler än jag som är evinnerligt trött på dessa hårda surdegsbröd? Det är jättegott men passar inte till allt. Mjukt bröd och lite söta bröd har sin plats. Mörkt bröd har sin och hårt bröd sin, eller hur? Att få en hamburgare mellan två skivor hårt surdegsbröd är ren dumhet. Sill utan kavring känns halvt. Korvbröd är korvbröd och det finns en anledning. Till Toast Skagen eller Croque Monsieur förväntar vi oss frasigt rostat ljust bröd.
Och... prickig korv-mackan kan bara vara på ett sätt ;-)

INGREDIENSER

75 g färsk jäst
6 dl mjölk
5.25 dl vatten
14 dl rågsikt
12.5 dl vetemjöl special el vetemjöl
1 tsk salt

1 dl sirap

GÖR SÅ HÄR

1. Använd gärna en köksmaskin. Smula jästen och rör ut i lite vatten (kallt). Tillsätt vatten, mjölk, salt, sirap. Sätt igång maskinen. Tillsätt mjölet i omgångar. Bearbeta degen 6-7 min om du använt vetemjöl och något längre med vetemjöl special.

2. Smörj en braspanna. Forma 3 limpor och lägg dem på bredden (korta hållet) i braspannan.

3. Ställ in braspannan i nedre delen i kall ugn och sätt värmen på 225 grader. Grädda ca 35 minuter.