BAKA

Filmjölksbröd

Kock: **Monika Österheim** Tid: **150 min** Portioner: **2**

150

Saftigt lättbakat bröd på filmjölk med riktigt knaprig skorpa - så gott att man himlar med ögonon efter första tuggan.

Det här receptet fanns en gång på filmjölkspaketen. Smaken på brödet passar till det mesta men speciellt bra blir det till sill, skaldjur och ost. Receptet är för 2 stycken limpor.

INGREDIENSER

1 liter vetemjöl
1 liter rågsikt
0.25 dl bakpulver
0.25 dl bikarbonat
1 liter filmjölk
2.5 dl mörk sirap

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 100 grader.
Blanda de torra ingredienserna. Tillsätt filmjölken och sedan sirapen.

2. Knåda degen ordentligt i en assistent till en jämn, ganska lös och seg smet.

3. Smörj två brödformar och fördela smeten. Grädda först i 100 grader 1 timme, sedan 175 grader i knappt 1 timme. Kolla brödet efter 40 min så de inte är för mörka (och klara), det går fortare i i varmluftsugn.