BAKA

Glutenfritt julbröd med lingon

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **120 min** Portioner: **1**

Glutenfritt bröd som passar bra så här i juletider. Brödet är bakat på bovete och filmjölk, smaksatt med pepparkakskrydda och lingon.

Glutenfria degar är kladdiga, tänk på att smörja brödformen väl. Skär inte i brödet när det är varmt, låt det gärna svalna under bakduk tills dagen därpå. Förvara sedan i plastpåse, brödet klarar sig då några dagar. Passar även utmärkt att frysa in, gärna uppskuret i skivor.

INGREDIENSER

1 dl linfrön
1 dl solrosfrön
1 dl sesamfrön
1 msk psylliumhusk
3 tsk pepparkakskrydda
2.5 dl kokande vatten
2 dl bovetemjöl
1 dl boveteflingor

1 dl majsmjöl
1 dl rismjöl
2 tsk salt
2 tsk bikarbonat
25 g jäst
1.5 dl frysta lingon
1 dl cane syrup eller mörk sirap
1.5 dl filmjölk

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda linfrön, solrosfrön, sesamfrön, psylliumhusk och pepparkakskrydda noggrant i en bunke. Häll över det kokande vattnet och blanda väl. Låt svalna ca 15 minuter.

2. Blanda de olika mjölsorterna, boveteflingor, salt och bikarbonat. Tillsätt i den avsvalnade fröblandningen.

3. Smula ner jästen och häll i filmjölk, sirap och lingon. Blanda väl, gärna i maskin, tills jästen lösts upp ordentligt.

4. Smörj en avlång bakform med neutral olja och fördela degen i formen. Tryck till med blöta händer. Täck med plastfilm och låt brödet jäsa nästan ända upp till kanten, ca 45-60 minuter.

5. Sätt under tiden ugnen på 250 grader.

6. När brödet är färdigjäst, sätt in formen på ett galler mitt i ugnen. Placera en liten värmetålig skål med vatten längst ner i ugnen eller spraya in lite vatten med hjälp av en blomspruta. Stäng luckan och sänk värmen till 200 grader. Grädda brödet ca 1 timme.

7. Låt svalna. Stjälp upp brödet ur formen och låt sedan svalna helt under bakduk, gärna över natten.