



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 filmjöl, 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 filmjöl

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 filmjöl, 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 värmåtlig 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.