

Åländska svartbröd

Susannes svartbröd

- 50 gram jäst löses 1 ½ liter ljummet vatten
- 1 kaffekopp malt
- 1/2 liter sirap
- 3 kaffekoppar socker
- 2 tsk soda
- 4 kaffekoppar vetemjöl
- 5 - 6 tsk salt
- 1 1/2 kaffekopp lingonsylt
- ca 1,8 kg rågmjöl

1. Blanda ihop alla ingredienser och häll i rågmjölet tills degen har fått en lös konsistens och knåda.
2. Låt degen jäsa 6 timmar och tryck ut smeten i en smord eller smörpappertäckt långpanna.
3. Degens tjocklek skall vara ca 2 centimeter.
4. Låt degen jäsa ytterligare en timme.
5. Grädda i ugnen i 150 grader i 3 timmar och pensla efter en timme med en blandning av starkt kaffe och socker.
6. Pensla igen efter att du tagit brödet ur ugnen och linda in det i filter med smörpapper emellan.
7. Låt brödet svalna i filtarna under natten.

Solveigs svartbröd

- 3 koppar rågmjöl
- 3 koppar malt
- 1 liter kokande vatten

1. Vispa ihop och låt stå över natten.

- 1 msk salt
- 5-6 dl sirap
- 50 gram jäst

2. Lös jästen i ljummet vatten och tillsätt den
3. Blanda i 3 koppar lingonsylt
4. Rör i rågmjöl tills degen har en ganska lös konsistens
5. Bred ut degen på en plåt och låt den jäsa i 3-4 timmar
6. Sätt ugnen på 100 grader
7. Grädda under 4-5 timmar

- 8. Pensla med sirapsvatten några gånger under gräddningen**
- 9. Linda in brödet i filter och låt brödet svalna under natten**