

VÅRT VÖRTBRÖD

4 limpor eller två limpor och fyra kakor

Ingredienser:

- 1,5 kg rågsikt
- 1 liter vätska; 1 Porter, en julmust och 3,4 dl öl,
- 1 dl olja
- 1 dl mörk sirap
- Lite soja
- 1,5 msk pomerans
- 2 tsk ingefära
- 3 tsk kryddnejlikor

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Värm vätskan till fingervarm, 37°.
3. Häll över ingredienserna i skålen och bearbeta kraftigt till en blank och smidig deg som släpper skålens kanter,
4. Låt degen jäsa under lock i skålen till dubbel storlek, ca 40 minuter.
5. Kör några varv i maskinen.
6. Tag sedan upp degen på mjölat bakbord och knåda den med vetemjöl
7. Dela degen i fyra bitar
8. Forma två limpor och lägg på bakplåt
9. Forma fyra st kakor och ta ut ett hål i mitten
10. Låt jäsa
11. Pricka kakorna och grädda dem ca 12 min
12. Grädda limporna ca 35 min
13. Pensla med vatten eller annan blandning