



SEDAN 1569

BERTE  **QVARN**

SURDEGSBRÖD - RÅG

INGREDIENSER

50 G LINFRÖN
50 G SOLROSRÖN
25 G SESAMFRÖN
25 G CHIAFRÖN
250 G VATTEN
30 G SALT
250 G RÅGMJÖL EXTRA FINT
1020 G VETEMJÖL
125 G TRANBÄR

500 G SURDEG ELLER
ÖNSKAD MÄNGD
5 G FÄRSK JÄST ELLER
2 G TORR JÄST

GÖR SÅ HÄR:

Dag 1 – blötläggning

1. Lägg alla frön i blöt i vatten och låt stå över natten.

Dag 2 – blötläggning

2. Blanda rågmjöl extra fint och vatten och låt stå i 60 min. Lägg även tranbären i blöt i vatten under tiden.
3. Sätt ugnen på 250°C
4. Blanda fröblötläggningen, rågmjölsblandningen, surdeg, jäst, salt och vetemjöl – kör degen på låg hastighet i 14 min. När 1 min återstår, tillsätt tranbären. **OBS!** Sila bort vattnet från tranbären innan de blandas i.
5. Lägg degen i en smord (oliv-eller rapsolja) plastback eller plastbunke, låt stå i rumstemperatur i 2 timmar.
6. Väg upp degen till önskade storlekar och lägg på en mjölad handduk i en brödkorg eller plastbunke.
7. Låt stå i kylan över natten
8. Ta ut bröden ur kylan och låt stå i rumstemperatur en stund, beroende på hur långt jästa bröden är.
9. Bakas av med vattenånga på ca 220 °C (beroende på ugn) tills bröden har en innertemperatur på 98°C