

JESSENKAK FRA GULBURET

12 brød med deigvekt 650 gram

Runde 1:

1 kg grov rug
1 kg grov hvete
500 gram mørk sirup
2 dl rapsolje
3 ts malt svart pepper
6 ts malt ingefær
4 ts malt allehånde
4 pk tørrgjær
1,5 l vann ca 37 gr.

Alt blandes godt.

Legg over plast, la stå i ca 45 min – til det er "godt liv" i deigen.

Runde 2

Elt inn:

2 kg hvetemel
4 ss salt

Deigen skal være litt fast

La heve ca 1time og del opp i 12 brødemner

Eltes til runde emner, rulles i fint rugmel - mest oppå

Heves godt

Stekes på 200 grader i ca 15 min + 150 grader ca 15 min (varierer med hvordan stekeovnen er) Ha gjerne på damp eller ei skål i bunnen med vann – det gir en sprøere skorpe.

LYKKE TIL!



Foto: Will Lee Wright

God jul
&
godt nyttår

