KronJäst_Eko_Logo.eps

**Ekologiskt Lantbröd**

|  |  |
| --- | --- |
| **C:\Users\esvigr\Pictures\Ekologiskt_Lantbröd_highres_OK.tif** | **Mått Ingredienser**  **Dag 1** 20 g KronJäst Ekologisk 500g (5 dl) Vatten 350g (5,5 dl) Vetemjöl special 100g (1,5 dl) Fint rågmjöl 100g (1,5 dl) Grahamsmjöl  **Dag 2** 30g KronJäst Ekologisk 400g (6,5 dl) Vetemjöl special 20g (2 msk) Olivolja/Matolja 10g (1msk) Sirap med malt 15g (2 tsk) Salt 2g (1tsk) Kummin, mald |

**Gör så här:**

**Dag 1:** Blanda ingredienserna till för degen till en slät smet. Ställ degen i kylen över natten.

**Dag 2**: Ta fram degen från kylen och låt den stå i rumstemp ca. 1 timme. Tillsätt övriga ingredienser och blanda till en smidig deg. Låt jäsa i bunken under plastpåse ca, 45 min. Dela upp degen i 2-3 bitar och forma till bröd. Doppa bröden i fint rågmjöl och lägg på plåt med papper. Lägg över en plastpåse och låt jäsa i ca, 60 min. Sätt på ugnen på 260°C. Ställ samtidigt in en form med 1/2 L vatten. Snitta bröden och sätt in plåten i ugnen. Sänk tempen till 230°C. Grädda i ca. 25-30 min. Låt svalna på galler.