Vörtbröd med julmust och öl

(34)

90 min 11 ingredienser

Av Godare

Till julmaten smakar det bra med äkta vörtbröd. Bakas med julmust, öl och härliga julkryddor.

Varje portion motsvarar en liten limpa.



Ingredienser

4 portioner

100 g smör

66 cl porter

33 cl julmust

50 g jäst

1 msk salt

1 dl sirap, mörk

1 tsk mald kryddnejlika

1 tsk ingefära, mald

2 msk pomeransskal, malda

2 dl russin, kan hoppas över

1,7 kg rågsikt

Gör så här

1. Smält smöret i en kastrull, häll i portern och julmusten och låt blandningen bli fingervarm. Smula jästen i en bunke och häll på vätskan.
2. Rör ner sirap, alla kryddorna (samt russinen). Rör så att jästen löser sig. Rör ner det mesta av mjölet och arbeta till en smidig deg. Låt jäsa under bakduk i 45 minuter.
3. Ta upp och knåda degen med resten av mjölet. Dela den i 4 delar och rulla till släta längder. Ställ på papprad plåt eller långpanna och jäs under bakduk 30 minuter. Lägg gärna remsor av bakplåtspapper mellan bröden så kladdar de inte ihop.
4. Värm ugnen till 250 grader.
5. Ställ in bröden långt ner i ugnen, dra ner värmen till 200 grader och grädda 35– 40 minuter. Mot slutet av gräddningen kan du pensla bröden försiktigt med lite hett sirapsvatten så blir de extra blanka.
6. Låt bröden kallna på galler under duk.