Ölbröd från Norrland

Kan frysas, hållbarhet: cirka 6 månader.

Ingredienser

- 50 g jäst
- 1/2 l filmjölk
- 1 flaska Öl, 33 cl
- 1 msk salt
- 1/2 dl sirap, mörk
- 17 dl mjöl, matbröds- eller grovmalet rågmjöl, ca 350 g
  plus vetemjöl, 10-11 dl eller 600-660 g

Gör så här

1. Källa: Fogtdals matlexikon, år 1985 Tips: Även 1 msk kummin kan tillsättas, då samtidigt med salt, sirap och filmjölk.

2. Smula ner jästen i degbunken. Ljumma ölet till 37 grader och häll det över jästen. Rör om och tillsätt filmjölk.

3. Rör ner salt, sirap och det mesta av mjölet. Spara lite till utbakningen.

4. Arbeta degen smidig och slät. Täck över med bakduk och låt jäsa i 1 timme.

5. Arbeta igenom degen på mjölat bakbord och dela den i 2 bitar. Forma dessa till runda bullar. Lägg dem på bakpappersklädd plåt.

6. Skåra ett rutmönster på bullarna med vass kniv.

7. Sätt ugnen på 175 grader. Täck med bakduk och ställ bröden på jäsning i 1 timme.

8. Grädda bröden i 50 min i mitten av ugnen.