

## Recept bröd

(för liten brödform 21 x 11.5 x 7.5 cm)

3,5 dl vatten (varm 30–40 grader)

0,5 kg mjöl

10–12 g salt

7g torrjäst

(för familjer, så som vi hade på årsmötet, brödform 30–35 cm)

7 dl vatten (varm 30–40 grader)

1 kg mjöl (bröd på årsmötet var 0,5 kg råg 0,5 kg vet)

20–24 g salt

14 g torrjäst

Du kan blanda olika mjöl efter din smak. Men tar inte mer än 50% råg. Om råg är fullkorn inte mer än 30%. Om man överstiga det, jäsa det inte riktig utan surdeg.

Gör så här:

Häll vatten i en skål. Tillsätt salt. Tillsätta mjöl. På toppen tillsätta torrjäst. Se till att jästen inte kommer i kontakt med saltet. Rör om med degkroken, till det är en smidig deg. Fyll i formen och jämna ut. Täck med en blöt trasa och låt jäsa i 30–60 minuter. I vintertid funkar det bra på radiator.

I el-ugnen:

Ställ in en eldfast skål med vatten i ugnen. Värm ugnen till 275–300 grader. Använda över-/undervärme för att baka, inte cirkulerande luft. Men om det går bättre för att uppvärma ugnen använd gärna cirkulerande luft för att uppvärma. Efter bröd är i ugnen sätta timer på 45 minuter. Efter 5 minuter reducera temperatur till 200 grader.

I vedugnen:

Elda vedugnen. (Jag använda 4 ved bitar för min ugn). Gör deg. Ställe in en eldfast skål med vatten. Efter elden brunnit ner, kan du sprida glöden. Lämna glöden så 5–10 minuter. Skjut sedan glöden åt sidan eller back. Kolla temperatur, luft i ugnen skulle ha 230–250 grader. Baka bröd 45 minuter. Temperaturen går automatisk ner över tiden. Efter 45 minuter när du tar ut bröden skulle du ha 150–180 grader i ugnen.

Lycka till, och smaklig måltid