



## Julvört 6-7 st bröd

Recept av Eriksbergs kökschef Jesper Karlsson

### Ingredienser:

1000 g vatten  
500 g öl  
150 g jäst  
750 g rågsikt  
1300 g vetemjöl  
150 g smör (rumstempererat)  
375 g mörk sirap  
15 g malen pomerans  
15 g malen nejlika  
15 g malen kardemumma  
15 g malen kanel  
10 g malen ingefära  
60 g salt  
Russin efter behag  
Mjöl

**Gör så här:** Lägg jästen i en degbunke och håll på vätskan och rör ut så det löses upp. Tillsätt allt mjöl, alla kryddor, smöret och saltet och blanda i ca 10 minuter. Låt jäsa ca 1 timme med handduk över.

Blanda i mera mjöl så det blir en kladdfri deg. Blanda i ca 10 minuter till och låt sedan vila med handduk över i ca 45 minuter.

Ta upp degen och väg upp till ca 650 g per bit. Knåda ordentligt och arbeta varje limpa till ett fint bröd. Lägg på plåt, snitta och låt jäsa i ytterligare cirka 45 minuter med handduk över. Stänk vatten på brödet och grädda dem i ca 190 grader 25-30 minuter. De ska ha en innetemperatur på ca 97 grader när de är klara (låter ihåligt när man knackar på brödet). Pensla dem gärna med smält smör direkt efter gräddning och låt sedan vila på galler.

**Lycka till!**