www.vårtskafferisverige.se

Kirskålsbröd (2 st.)

Passar bra till buffén eller till frukost.

Det här behöver du:

1 l kirskål, 50 g jäst, 6 dl vatten

4 msk honung, 0,5 dl olja, 3 tsk salt

5 dl rågsikt, 10 dl vetemjöl, vatten och flingsalt

Gör så här:

Förväll kirskålsbladen i 2-3 minuter i 6 dl kokande vatten. Sila av bladen och spara vattnet till brödet.

Låt kirskålen svalna innan de finhackas.

Smula jästen i en bunke och slå på lite av det ljumma kokvattnet från förvällningen. Tillsätt honungen och rör tills jästen löst sig.

Häll i resten av vattnet och tillsätt kirskålen, olja, salt

och mjöl (spara lite mjöl till utbaket) och blanda till en smidig deg.

Låt degen jäsa under duk till dubbel storlek, ca 40 minuter. Arbeta degen på mjölat bord, dela i två delar och forma till två runda limpor.

Lägg bröden på bakplåtspappersklädd plåt och låt jäsa under duk i 30 minuter. Bröden kan även bakas ut i avlånga bakformar.

Skär sneda skåror med en vass kniv över bröden. Pensla bröden med vatten och strö över flingsalt.

Grädda i nedre delen av 200 grader varm ugn i ca 40 minuter.