



www.vartskafferisverige.se

Porterbröd (1 limpa)

*2 dl grovt rågmjöl, 5 dl vetemjöl
1 msk malda pomeransskal
2 tsk bikarbonat, 1 tsk salt
1 dl russin, 2 dl porter alt. mörkt öl
2 dl gräddfil, 2 msk sirap
½ dl rårörda lingon*

Blanda alla torra ingredienser i en bunke.

Rör i porter, gräddfil, sirap och rårörda lingon.

Häll i smeten i en smord avlång bakform, ca 1½ liter.

Grädda relativt långt ner i ugnen i ca 50 minuter i 200 graders ugn.

Stjälp upp brödet på ett galler, vira om en bakduk, låt svalna.