



Mjukt tunnbröd

Farmors tunnbröd från Utanskog

Ulf Wallinder, fd ledamot av Tunnbrödsakademien:

I min hemby Utanskog i Västernorrland bakade folk riktigt gott tunnbröd, och min farmors var nog allra godast. Här är hennes recept:

INGREDIENSER

4 liter	mjök (helst från bonden)
1 liter	filmjök
3 kg	rågsikt
1 kg	vetemjöl
1 kg	kornmjöl
30 g	salt
15 g	hjorthornsalt
50 g	jäst

GÖR SÅ HÄR

Degen ska vara lös. Om den känns för lös kan man tillsätta mer mjöl. Jäs degen i ca 2 timmar. Använd rikligt med rågmjöl på bakkbordet.

Gör ett lagomt antal runda degämnen på ca 150 g styck. Kavla ut ämnet tunt – så tunt att du nästan kan läsa tidningen igenom det. Nagga och sopa båda sidorna.

Grädda i valfri stenugn, elvärmd eller vedeldad, i ca 15 sek. Temperaturen bör vara hög, 450-500 grader.