



Glutenfritt tunnbröd

Glutenfritt mjukt tunnbröd

Laila Odin, Lailas Tunnbröd i Nälden, Jämtland:

Jag lärde mig att baka vid 17 års ålder av min svärmor. Då bakade vi mjukt tunnbröd i vedeldad ugn. Vi startade tidigt på morgonen och gjorde en stor stöpa deg. Efter hennes bortgång har jag bakat på egen hand och bytt vedeldat mot två elektriska ugnar som jag har i varsin bagarstuga. I en bagarstuga bakar jag vanligt tunnbröd och i den andra glutenfritt. Här är ett bra recept på mjukt, glutenfritt tunnbröd.

INGREDIENSER

1/2 pkt	jäst
1/4 tsk	salt
1/2 tsk	hjorthornssalt
	mald anis & fänkål efter smak
125 g	margarin eller cocosfett
1 liter	mjölk
1,25 dl	sirap
1/2 dl	socker
3 dl	grov mjölmix "Semper Grov-mix" & ekologiskt bovetemjöl
1 kg	Lailas gula mjölmix (glutenfri)
4 msk	fiberhusk

GÖR SÅ HÄR

Blanda jäst, salt och kryddor.
Smält margarinet, slå i lite mjölk samt all sirap och socker.

Slå den varma mjölkblandningen i bunken. Blanda mjöl och fiberhusken och häll i bunken. (Fiberhusken måste blandas med mjölet annars blir det hårt bröd.)

Blanda till rätt konsistens med resten av mjölken.

Låt degen jäsa till dubbel storlek och gör degämnen.

Grädda i vedeldad ugn eller elugn.