



Hårt tunnbröd

Hårt tunnbröd på rågsurdeg

Margareta Englund och Margaretha Johansson, Alfta, Hälsingland

Ett recept som utvecklats under projekttiden för projektet "Långhed – Kulturarv möter framtid", under åren 2019 till 2022.

INGREDIENSER

1 liter	vassle – har du inte tillgång till det så använd hälften mjölk och vatten
100 g	rågsurdeg
300 g	grovt rågmjöl
300 g	kornmjöl
1 msk	salt
Ca 500 g	vetemjöl

GÖR SÅ HÄR

Blanda samman allt och komplettera sedan med mer vetemjöl för att nå en lagom fast deg. Degen ska inte vara för hård utan mer mjöl används vid utbakningen. Gör degen kvällen innan och låt stå svalt att svälla och jäsa så att smakerna utvecklas.

Forma degämnen som du lägger på bakkbordet. Storleken ger svaret på hur många bröd degen ger och storleken på ämnena avgör du utifrån hur stora kakor du vill baka. Att baka stora kakor går snabbare men är också svårare och blir en kaka fel så förstörs ganska mycket deg. Att baka större kakor kräver mer erfarenhet!

I Långhed har vi valt att ofta baka ut kakor som väger runt 50 – 60 gram. Denna storlek är relativt lätt att jobba med och ger en fin storlek på tunnbrödskakorna.

Denna deg bakas gärna ut i en blandning av korn och vetemjöl vilket ger brödet en fin smak då kornmjölet ger en något rostad karaktär. Kavla med randkavel och ganska mycket mjöl och avsluta med kruskavel.

När brödet är klart så glöm inte att njuta av ditt hantverk med en lugn stund!

Lycka till!