



# Mjukt tunnbröd

## Tuttul från Rättvik, Dalarna

**Susanne Säbb Danielsson, Rättviks Tunnbrödsbageri & Handelsbod, f.d. ledamot av Tunnbrödsakademien:**

Här kommer ett recept på Tuttul som ligger till grund för en av våra produkter på Rättviks tunnbrödsbageri. Detta recept återupplivades i slutet på 1970-talet när vi i Rättvik arrangerade något som vi kallade "Lidudagen" dvs dagen då fåbojantorna buffrade med korna till fåboden inför sommaren. I flera års tid arrangerade vi denna vandring genom samhället till en "turistfåbod" på campingen. Där mjölkades det och smör kärnades och bröd bakades. Detta recept delades ut till besökarna.

### INGREDIENSER

3 liter	mjök
1/2 kg	margarin
3 dl	socker
3 dl	sirap
2 paket	jäst
2 tsk	salt
1 liten burk	brödkryddor
2 kg	vetemjöl + 2 kg vid utbakning
2 kg	rågmjöl
5 liter	potatis, kokas, skalas och pressas

### GÖR SÅ HÄR

Blanda degen med alla ingredienser utom potatisen och låt jäsa i 1,5 timme. Knåda in den pressade potatisen strax före utbakning.

Kavla tunt och nagga.

Brödet gräddas i vedeldad ugn i bagarstugan, ca 30 sekunder på varje sida.