



Mjukt tunnbröd

”Hälvjtjuckbrö”

Fru Bakstra, Birgitta Hedström Persson Jämtland

Detta tunnbröd är ett ”Hälvjtjuckbrö” och det är precis som det låter, ett halvtjockt bröd. Ett Jämtländska Tunnbröd som är ett segt och lite tjockare bröd. Mitt intresse för Tunnbröd började när jag som liten fick jag följa med min farmor Ester till tanterna runt om byn och baka tunnbröd. Jag har länge sökt efter både smaken och utseendet av farmors tunnbröd och med det siktade Ölandsvetemjålet har jag hittat den nötiga smaken på tunnbrödet som jag upplevde från förr.

INGREDIENSER

Havremjolk

1 liter mjölk 3%
5 dl havregryn
fänkål & anis

Stöpan

1 sats havremjolk (rumstempererat)
1 liter mjölk 3%
6 g jäst
1/2 flaska brödsirap
1800 g siktat Ölandsvetemjöl
400 g siktat rågmjöl (om du inte hittar använd rågsikt istället)
200 g smör (rumstempererat)
1 tsk salt

Att tänka på när du gräddar:

Ugnen ska vara rejält varm, vedeldad ska hålla 400-450 grader beroende på ugn. På ett Jämtländskt tunnbröd är kanterna lite brända så håll kakan igång i ugnen för att undvika att bränna den på andra ställen.

Lycka till! Mys & njut i Bakstugan!
Bakhälsningar från Fru Bakstra!

GÖR SÅ HÄR

Dag 1 - Havremjolk

Lägg i blöt över natten: mjölk, havregryn och fänkål & anis – som ska stötas väl. Kylskåp över natten.

Dag 2 - Stöpan

Ta fram havremjölken och smöret för att rums-temperera innan nästa steg.

Blanda havremjölken, resten av mjölken med jäst och sirap. Häll i allt mjöl, kör på lägsta fart i 5 min. Kör ytterligare 3-5 minuter i bakmaskinen. Fördela det rumsvarma smöret lite i taget under tiden som du kör maskinen. Tillsätt saltet på slutet, se till att det blandas ordentligt Stöpan är klar då den blir blank och släpper från bunkens kanter.

Tänk på att vara försiktig med stöpan även när du gör den för hand för både kulturspannmål och ekologiskt mjöl är känsligare än vanligt mjöl.

Plasta in och ställ i kylskåp i ett eller två dygn.

Dag 3-4

Ta ut stöpan ur kylskåpet en till två timmar innan bakning och håll upp den på bakkbordet med handduk på.

Gör alla ämnen och lägg dem på mjöliga plåtar och jäs dem i minst 30 minuter innan bak, (tiden för jäsning beror på värmen i bakstugan). Jäsningen måste komma igång men de ska inte överjäsas och bli blöta, för att undvika det kan du ställa plåtarna en stund i kylskåpet när du ser att det går för fort.