



Hårt tunnbröd

Sött saffranstunnbröd med apelsinspread

Nik-Annika Märak, Stockholm

Med juliga smaker som saffran och apelsin passar Nik-Annika Märaks glögg tilltugg perfekt till den rykande, kryddiga drycken. Nik-Annika var en av fem finalister i Tunnbrödsakademins tävling Årets bästa glögg tilltugg. Hon bakade sitt saffranstunnbröd själv vilket framgår av receptet.

INGREDIENSER

TILL 12 ST TUNNBROD

25 g jäst
100 g smör
1 pkt saffran
2 dl mjölk
1/2 ägg
4 msk socker
2 knivsudd salt
2 knivsudd hjorthornssalt
400 g vetemjöl, (gärna enkorn)

Till pensling och garnering:

smält smör
1/2 dl socker
1/2 msk vaniljsocker

APELSINSPREAD

200 g färskost
0,5 dl florsocker
zest av 1 stor apelsin

GÖR SÅ HÄR

Ugn (hemmavarianten) 225 grader
Bageriugn 300 grader

Smula jästen i en bunke
Smält smöret i en kastrull och häll i mjölken.
Låt degspadet bli fingervarmt, och slå den över jästen.

Tillsätt ägg, socker, salt, hjorthornssalt och nästan allt mjöl.

Arbeta degen kraftigt tills den blir blank och smidig.

Låt degen jäsa övertäckt med bakduk till dubbel storlek ca 45 minuter. Knåda degen smidig på mjölat bakbord. Dela degen i 12 bitar. Rundriv.

Låt degbollarna vila 10 minuter.

Kavla tunna kakor.

Nagga eller krusa.

Grädda tills de är torra och fina. Håll noga koll!
Pensla de nygräddade kakorna med smält smör och strö över sockerblandningen.

Gör apelsinspread: Vispa ihop fluffigt och klicka på bitar av tunnbrödet.