



Hårt & mjukt tunnbröd

Tunnbröd på svedjeråg

Anki Berg, Ångermanland

Av den här grunden gör jag både ett hårt och mjukt tunnbröd. Kakorna kavlar jag ut till ca 40–45 cm i diameter. På en liter vätska får jag då ut cirka 13–14 bröd.

INGREDIENSER

3 liter rumstempererat vatten eller mjölk
1,5 kg svedjeråg, finmald
900 g Dala lantvete
2 dl rumstempererad grädde
3 msk salt
25 g jäst
Brödkryddor efter smak

GÖR SÅ HÄR

På kvällen före bakdag, eller minst sex timmar innan bakning:

Koka upp en liter vatten och slå det över 400 g svedjeråg. Om du vill ha kryddor i brödet så tillsätter du dem nu. Jag brukar ta en påse malda brödkryddor (ca 14 g) per liter vätska. Täck med plastfilm eller lock och låt stå i rumstemperatur.

På morgonen, eller när fördegen har bildat fina små surdegsbubblor och ser levande ut, tillsätt:

15–25 g jäst utrört i lite ljummet vatten
2 liter rumstempererat vatten eller mjölk
Om du använder mjölk kan du utesluta grädden och ta hela mängden mjölk istället, alltså totalt 2,2 liter vätska.
2 deciliter rumstempererad grädde
3 msk salt
1 kg svedjeråg
800 g Dala lantvete

Blanda ihop till en fast deg. Ta i mer mjöl om den känns för lös. Låt degen jäsa i minst två timmar i rumstemperatur. Det går också bra att låta degen jäsa i upp till fem timmar, ställ den gärna svalt då.

Forma ämnena och kavla ut till tunna kakor. Grädda i het ugn, ca 420–450 grader. Lägg på galler att svalna.

När du har bakat så många hårda kakor du vill ha och ska göra ett nytt "upptag" ur degbunken så kan du göra mjuka tunnbröd av den deg som är kvar. Receptet är beräknat till 1/3 av den ursprungliga mängden deg.

Tillsätt:

2 dl yoghurt eller filmjölk (minst 3%, gärna 10%)
1 dl sirap
1 tsk salt eller extra kryddor

Baka ut direkt och grädda i något lägre temperatur, ca 320–340 grader. Lägg under bakduk och packa i påsar så snart det har svalnat.