



# Mjukt tunnbröd

## Kavelgris med potatis

Ulla Friberg, Linköping

Ulla Friberg från Linköpingstrakten bjuder här på ett mjukt och gott tunnbröd. Receptet härstammar från Älvdalen. Degen ger cirka 40 ämnen á 140 gram. Gör helst degen en eller ett par dagar innan och låt den vila i kylan.

### INGREDIENSER

1,8 kg potatis

### FÖRDEG

1 liter mjölk

8 g jäst

500 g rågmjöl (fullkorn)

### DEG

40 g havssalt

75 g brödkryddor (10 g kummin, 25 g anis, 40 g fänkål)

200 g smör

200 g sirap

300 g rågmjöl (siktat)

1,2 kg vetemjöl (åtminstone hälften fullkorn resten kärnvetemjöl/siktat)

### GÖR SÅ HÄR

**Pressad potatis:** Börja med att koka potatisen. 1,8 kg potatis med skal kokas i vatten tills de är mjuka. Låt svalna i kokvattnet. När de är kalla så skala dem och pressa dem sedan.

### Fördeget som ska röras ihop och vila någon timma i rumstemperatur:

Rör ihop 1 liter rumstempererad mjölk med jästen och 500 g rågmjöl (fullkorn).

### Blanda sedan fördegen samman med:

Havssaltet och brödkryddorna med rumstempererat smör (gärna mjukrört) och sirap. Tillsätt därefter 300 g siktat rågmjöl och 1-2 kg vetemjöl.

Blanda ihop denna deg som ska bli ganska lös. Mängden mjöl är svårt att ange exakt då det är olika för olika mjölsorter från olika kvarnar samt att potatisens konsistens varierar.

Ställ i kylskåp över natten, övertäckt. Vill du göra ämnen direkt så går det att låta degen jäsa en timme, sedan forma ämnen som placeras kylskåpskallt med bakduk och plast ovanpå mot uttorkning över natten.

### Dag två:

Forma ämnen, eller börja kavla de ämnen som vilat kallt över natten.

Kavlas till relativt tjocka kakor, cirka 2 mm med randkavel och avsluta med kruskavel.

Grädda tunnbröden i het vedugn, cirka 400 grader alternativt i Jemtugn.

Lycka till!