



# Mjukt tunnbröd

## Potatistunnbröd på bara potatis, mjöl och salt!

Ulla Friberg, Linköping

Ulla Friberg från Linköpingstrakten bjuder här på ett mjukt och gott bröd utan jäst. Det är ett härligt recept med bara tre ingredienser: potatis, mjöl och salt. Potatisen får spela huvudrollen - 75 % potatis. Degen görs strax innan utbakning och gräddning.

### INGREDIENSER

3 kg potatis

40 g havssalt

1 kg mjöl (varav 1/3 fullkorn av rågmjöl, resten kärnvetemjöl/siktat)

### GÖR SÅ HÄR

**Pressad potatis:** Börja med att koka potatisen. 3 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.

### Blanda sedan samman med:

40 g havssalt

Nu är det "ta lite i taget" - metoden som gäller. Blanda samman en mängd potatis- och saltdeg så som du bedömer att du hinner baka och grädda inom den närmaste timman med mjölet nedan. Blanda samman en deg som du känner är "lagom". Nu gör du ett ämne i taget som kavlas ut. Degen ska kavlas ut till tunna kakor, riktigt tunna kakor. Dessa degämnen blir vattniga om de får stå för länge. Tillsätter du då mer mjöl så blir degen mer mjölstinn och det blir ett stampigare tunnbröd.

Vill du ha ett segare bröd så bearbeta degen intensivare. Experimentera gärna med andra sorters mjöl, t ex enbart med kornmjöl.

Kavla ut degen tunt och jämnt med randkavel och krusa avsluningsvis med kruskavel. Prova dig fram men när Ulla bakar så tänker hon riktigt tunt!

Grädda tunnbrödet i het ugn eller i mycket het och torr stekpanna. Lämplig temperatur är 300 - 400 grader. Man kan vända kakan och grädda på båda sidorna.

Experimentera och testa så att du hittar det som passar just din ugn eller häll.

Lycka till!