Vörtbröd utan russin

Jonny · 2024-12-05



Förberedelsetid

60-75 minuter

Svårt

medelsvårt

Portioner

2 bröd

Description

En kryddig svensk brödklassiker på julbordet eller när du blir sugen. I rågsikt- och vetedegen blandas sirap, kvarg och vörtmix. De färdiga bröden får svalna i bakduk medan vörtdoften sprider sig i köket.
Tips:
Blanda ner 1-2 dl russin i degen (för 2 brad).

Ingredienser

- **25** g färsk jäst
- **25** g smör
- **1** flaska julmust eller mörkt öl (à 33 cl)
- **1** dl kvarg (10%)
- **0.5** dl mörk sirap eller brödsirap
- **90** g vörtmix
- **1** tsk salt
- **5** dl rågsikt (5 dl motsvarar ca 275 g)
- **5 - 6** dl vetemjöl special (5-6 dl motsvarar ca 275-330 g)
- Tips
- Blanda ner 1-2 dl russin i degen (för 2 brad).

Instruktioner

1. Smula jästen i köksmaskinens bunke. Smält smöret i en kastrull.
2. Tillsätt vätskan och värm till fingervärme 37°C. Häll degspadet över jästen och rör tills den är löst.
3. Blanda ner kvarg, sirap, vörtmix och salt. Tillsätt rågsikten och det mesta av vetemjölet och arbeta degen ca 10 minuter. Strö över lite mjöl, täck med en bakduk och låt degen jäsa ca 45 min.
4. Ta upp degen på en mjölad bänk. Arbeta ihop degen med ev. resten av mjölet och dela den i 2 delar (för 2 bröd). Forma till avlånga bröd, ca 20 cm långa, lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Nagga dem med en gaffel. Lägg på en bakduk och låt jäsa ca 30 min.
5. Sätt ugnen på 200°C.
6. Grädda i nedre delen av ugnen ca 35 minuter.
7. Låt bröden svalna p? galler inlindad i bakduk.