



Filmjölkslimpa med chiafrön och lingon

Jonny · 2025-05-04



Förberedelsetid

60 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

1 bröd

Description

Ingen jäsning, ingen knådning - ett snabbt och jättegott bröd! Lingonsylt ger härlig sötma och lite mjöl och några lingon på toppen ger brödet det rätta, rustika utseendet.

Frugan äter inte chiafrön så jag tog samma mängd solrosfrön istället.

Ingredienser

- 2 dl rågkross
- 1 dl havregryn
- 2.5 dl rågmjöl- grovt
- 3 dl vetemjöl
- 1 dl chiafrön- eller linfrön
- 1 dl solrosfrön
- 1.5 tsk salt
- 1.5 tsk bakpulver
- 1.5 tsk bikarbonat
- 4 dl filmjöl
- 1 dl sirap- ljus
- 2 dl lingonsylt

Instruktioner

1. Sätt ugnen på 200 grader. alt. 180 grader varmluft. Lägg ett bakplåtspapper i en avlång brödform.
2. Blanda alla torra ingredienser i en skål.
3. Blanda filmjök, sirap och lingonsylt i en skål.
4. Blanda ihop alla ingredienser och flytta över degen till formen. Jämna till ytan lite och strö över lite grovt rågmjöl.
5. Grädda mitt i ugnen i cirka 45 minuter. Ta ut brödet och låt det vila i formen ett par minuter innan du stälper upp det. Låt svalna på galler. Strö över lite rågmjöl. Extra fint blir brödet om du garnerar det med lite färska lingon efter att det svalnat.