

Danskt rågröd (1 st)

4 dl	filmjök
25 g	jäst
$\frac{1}{2}$ dl	flytande margarin
1,5 tsk	salt
2 tsk	stött anis
2 tsk	stött fänkål
$\frac{3}{4}$ dl	brödsirap
4 dl	grovt rågmjöl
3-3,5 dl	vetemjöl
2 dl	solroskärnor
1 dl	linfrö

- Värm filmjölken till 37° C. Rör ut jästen i filmjölken i en bunke.
- Tillsätt övriga ingredienser. Arbeta till en lös deg, ca 10 min.
- Låt jäsa 30 min.
- Sätt ugnen på 200° C. Häll degen i en smord, avlång bakform, ca 1,5 liter. Låt jäsa ca 30 min.
- Sänk temperaturen till 175° C. Grädda i nedre delen av ugnen ca 1 timme. Stjälp upp brödet och låt svalna på galler.
- Linda in brödet i en bakduk och låt det ligga till nästa dag.

