

## Havrebröd med linfrö (4 små limpor)

50 g jäst  
8 dl havregryn  
4 msk hela linfrö  
1 msk salt  
14 dl vetemjöl

- Koka upp 5 dl vatten och häll det över havregrynen i en bunke och rör om. Låt stå ca 15 min.
- Smula jästen i en annan bunke. Häll på 5 dl kallt vatten och rör om. Tillsätt övriga ingredienser och havregrynen. Knåda ca 5 min i maskin. Täck med handduk och låt jäsa ca 30 min.
- Forma degen till 4 små limpor. Lägg dem på en bakpappersklädd plåt. Täck med fuktig handduk och låt jäsa till dubbel storlek, ca 45 min.
- Sätt ugnen på 200° C.
- Grädda i nedre delen av ugnen ca 30 min. låt bröden svalna på galler

