

Kavring (ca 3 bröd)

Deg 1

7 dl	rågmjöl
1 msk	salt
1 msk	stött kummin
7 dl	vatten

Deg 2

50 g	jäst
3,5 dl	vatten
7 dl	rågmjöl
2 dl	mörk sirap
10 dl	rågsikt
7 dl	vetemjöl

- Lägg rågmjöl, salt och kummin till deg 1 i en bunke och häll över kokande vatten. Låt degen stå övertäckt över natten.
- Smula jästen till deg 2 i en bunke, häll över ljummet vatten och rör om så att jästen löser sig. Blanda i gårdagens deg samt rågmjöl. Arbeta ihop till en ganska lös deg. Låt jäsa övertäckt i 4 timmar.
- Tillsätt sirap, rågsikt och vetemjöl lite i sänder. Arbeta degen kraftigt och låt den jäsa 30 min.
- Arbeta degen på bakbordet. Dela den i tre delar och forma till limpor. Lägg dem i 3 smorda formar, 1,5 lit, och låt jäsa i 30 min.
- Ställ formarna på en plåt, täck med en smord plåt som lock och grädda bröden i 175° C ca 50 min.
- Pensla de färdiga bröden med vatten och låt svalna på galler under bakduk.

