

## Långpannebröd med linfrö (20 st)

50 g	jäst
5 dl	mjök (37° C)
1 tsk	salt
2 msk	honung
1 dl	linfrö
5 dl	rågsikt
7 dl	vetemjöl

- Smula ner jästen i en bunke. Häll över mjölken, som du värmt till 37° C, och rör tills jästen har löst sig.
- Tillsätt resten av ingredienserna och rör snabbt ihop degen, den ska vara ganska lös i konsistensen men släppa kanterna på bunken.
- Låt jäsa under bakduk 40 min.
- Lägg bakplåtspapper på en plåt och tippa över degen och platta ut den. Låt jäsa övertäckt ca 30 min.
- Grädda brödet i nedre delen av ugnen i 225° C, ca 15 min.
- Lägg att svalna på galler under bakduk. Skär upp bitar.

