

## Laputabröd (4 bröd) - recept av Jan Hedh

### Skällning:

5 dl vatten  
4,5 dl fint rågmjöl

### Raskdeg:

50 g jäst  
1,25 dl vatten  
6,5 dl rågsikt

### Till degen:

3,75 dl vatten  
1,5 dl matolja  
1,5 dl sirap  
1 msk salt  
ca 1 lit rågsikt  
ca 1 lit vetemjöl

- Skälla rågmjölet kvällen före baket. Häll rågmjölet i en värmetålig bunke. Slå därefter över hett vatten och rör om. Den klistriga massan ska stå i rumstemperatur till nästa dag övertäckt med plast.
- Gör en raskdeg av jäst och kallt vatten och rågsikt och blanda ner i den skällade mjölblandningen. Arbeta degen kraftigt. Låt raskdegen vila i 2 h.
- Rör sedan ner vatten (37° C), matolja, sirap, salt, rågsikt och vetemjöl. Arbeta till en seg och elastisk deg. Låt den sedan jäsa i 1 h. Stöt samman samman degen efter halva tiden, alltså arbeta degen kort på bakbordet.
- Skär upp 4 bitar (ca 750 g/var). Arbeta degen till runda bullar som får vila i 5 min. Forma bullarna till limpor och låt jäsa i 1 h på plåt med en handduk över.
- Sätt ugnen på 250° C. Grädda brödet i 10 min. Sänk värmen till 200° C och grädda i ytterligare ca 25 min.

