

## Lättbakat helgbröd

25 g	jäst
5 dl	vatten
2 msk	olja
2 msk	ljus sirap
1 tsk	salt
1 dl	grovt rågmjöl
10-11 dl	vetemjöl

- Smula ner jästen i en degbunke. Rör ner kallt vatten, olja, sirap och salt. Rör tills jästen har löst sig.
- Tillsätt rågmjöl och vetemjöl lite i taget och arbeta ihop till en smidig deg.
- Olja en liten långpanna (25 x 35 cm) och platta ut degen i den. Pudra över med grovt rågmjöl. Täck med plastfolie och ställ svalt (tex kylan).
- Låt stå över natten.
- Ta fram plåten ca 30 min före gräddning.
- Grädda mitt i ugnen i 225° C, 20-25 min. Skär brödet i rutor.

