

Råglimpor (2 bröd)

3 dl	filmjök
1 dl	mjök
2 msk	sirap
50 g	jäst
1 tsk	salt
1 tsk	fänkål
1 tsk	anis
14 dl	rågsikt

- Värm sirap, filmjök och mjök i en kastrull.
- Rör ut den smulade jästen i lite av degspadet. Tillsätt resten av degspadet, salt, stött fänkål och anis. Arbeta in mjölet.
- Lägg degen på bakbordet, knåda den så att den blir blank och smidig.
- Forma degen till två avlånga limpor och lägg dem i smorda avlånga formar.
- Låt jäsa ca 1 timme.
- När degen jäst upp till kanten på formen gräddas de i 220° C varm ugn i ca 25-30 min.

