

Långpannebröd

1 pkt	jäst
8 dl	vatten (37° C)
2 tsk	salt
2 msk	honung
$\frac{1}{2}$ dl	linfrö
$\frac{3}{4}$ dl	solrosfrö
2 dl	havrekli
4 dl	grahamsmjöl
Ca 8 dl	vetemjöl

- Smula ner jästen i en bunke, häll över vatten (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. Strö över lite grahamsmjöl och låt jäsa under bakduk i 2 timmar.
- Sätt ugnen på 225° C. Lagg bakplåtspapper på en plåt och tippa över degen. Strö över lite havrekli och dra ut degen lätt med fingrarna över plåten.
- Grädda brödet mitt i ugnen i ca 20 min.
- Lagg att svalna på galler och under bakduk. Skär upp lämpligt stora bitar. Det är ett underbart gott frukostbröd.

