

## Limpa (3 bröd)

50 g	jäst
5 dl	vatten
$\frac{1}{2}$ msk	salt
30 g	rumsvarmt smör
1 tsk	anis
1 tsk	fänkål
$1 \frac{1}{2}$ dl	mörk sirap
7 dl	rågsikt
10 dl	vetemjöl

- Smula ner jästen i en bunke. Värm vattnet i en kastrull till ca 37° C (fingerljummet). Häll 1 dl av vattnet över jästen och blanda tills jästen har lösts upp. Häll i resterande vatten och blanda.
- Blanda samman resten av ingredienserna i bunken (spara lite mjöl till utbakningen). Kör i minst 10 min. Låt jäsa övertäckt i ca 30 min.
- Strö lite mjöl på bakkbordet och stjälp upp degen. Dela den i tre lika stora delar och forma dem till limpor.
- Lägg limporna på plåt med bakplåtspapper och låt jäsa under duk i ca 30 min. Sätt ugnen på 175° C.
- Sätt plåten i nedre delen av ugnen och grädda limporna ca 25 min, tills de fått fin färg.
- Låt limporna svalna på galler under en handduk. Förvara i plastpåse, gärna i frysen.

