

Mustbröd (3 bröd)

50 g	jäst
50 g	rumsvarmt smör
0,5 dl	olja
5 dl	julmust/påskmust
2 tsk	salt
1,5 msk	stött anis
1 msk	stött fänkål
6 dl	rågsikt
1	ägg
5-6 dl	vetemjöl

- Smula ner jästen i en bunke. Värm olja och must i en kastrull till ca 37° C (fingerljummet). Häll över jästen och blanda tills jästen har lösts upp. Klicka i det rumsvarma smöret och ägget.
- Häll i rågsikt och kör några minuter. Häll i vetemjöl och kör ytterligare någon minut. Slutligen häller du i saltet och kör ytterligare en stund.
- Jäs degen till dubbel storlek, ca 40 min, under bakduk.
- Sätt ugnen på 250° C.
- Ta upp degen på mjölat bakbord och dela i tre delar och forma till limpor. Rör degen så lite som möjligt.
- Låt jäsa på bakpappersklädd plåt under en bakduk i ca 40 min.
- Grädda i nedre delen av ugnen ca 15-20 min.

