



Angsjölimpa

Kan verka jobbig vid första anblicken av receptet, men är smidig att baka och väl värd besväret!!!!

2 bröd

Tid: 2 dagar

Ingredienser:

Fördeg:

1 1/2 dl vatten

100 g grovt grahamsmjöl

10 g jäst

Huvuddeg:

750 g vetemjöl special eller

Manitoba Cream (12–13 dl)

25 g (2 msk) sirap

80 g mörkt muscovadosocker (cirka 1 dl)

20 g honung

20 g jäst

4 dl kallt vatten

20 g salt (cirka 1 msk)

Det här är ett härligt segt bröd som är vår familjs favorit.

Det har den fördelen att man inte behöver forma degen till några limpor, man bara öser ut den på plåten.

1. Dag 1: Lös upp jätten i vattnet och rör i grahamsmjölet. Plasta bunken och låt stå i rumstemperatur över natten.
2. Dag 2: Kör fördegen samt alla andra ingredienser utom saltet, i en degblandare i cirka 10–15 minuter.
3. Tillsätt saltet och kör degen ytterligare 5 minuter. Degen skall vara ganska "vek" och lite glansig på ytan.
4. Låt degen vila i bunken i cirka 1 timme.
5. Stjälp upp degen i en lätt oljad form cirka 20 x 25 cm. Tryck till degen och vänd den i formen och tryck till igen. Plasta formen och ställ för kalljäsning i kylskåp över natten, alternativt låt degen jäsa - ytterligare 1, 5–2 timmar i rumstemperatur.
6. När det är dags för utbakning efter jäsning (i kyl eller rumstemperatur), sätt ugnen på cirka 220 grader.
7. Stjälp upp degen på mjölat bakbord. Skär degen i två lika delar. Lyft försiktigt degbitarna och vänd upp dem med mjöliga sidan uppåt på oljad bakplåt. Baka av i nedre delen av ugnen cirka 30–35 minuter eller tills innertemperaturen är cirka 98 grader (använd gärna matlagningstermometer). Sänk temperaturen i ugnen till 180 grader om bröden får mycket färg.
8. Förvara i kökshandduk i rumstemperatur. Går utmärkt att frysa.