

Groblad's Surdegslimpa

3 limpor

Ingredienser

1300 g vatten

570 g rågsurdeg

1265 g grahamsmjöl / grovt dinkelmjöl / vi använder hemma-malet Ölands-vete.

633 g grovt rågmjöl / vi använder hemma-malen Fulltofta-råg

29 g salt

Gör så här

Blanda 1000 g kallt vatten med 300 g kokande vatten i en stor bunke.

Häl ner surdegen i vattnet.

Häll i allt mjöl.

Kör i blandare 8 minuter. Låt degen vila i 10 minuter.

Häll i saltet.

Kör i blandare ytterligare 8 minuter.

Använd en blöt slev och sleva upp degen i en oljad plastback med lock eller låt degen jäsa i bunken som du blandade degen i om den är tillräckligt stor – degen kan jäsa ca 1,5 gånger sin nuvarande storlek!

Låt degen jäsa tills den nått minst dubbla sin storlek.

Sleva upp i oljade formar eller formar, täckta med pepparrot eller andra lämpliga stora blad och platta till degen lite med en blöt slickepott.

Låt bröden jäsa tills de nått nästa dubbel storlek. Vilket brukar ta ca 1-2 timmar men det beror på hur varmt man har det inomhus.

Sätt ugnen på 250 grader för varmluft eller 275 grader för vanlig ugn när bröden nästan är färdigjästa. Ugnen måste vara ordentligt het när du sätter in formarna.

Sänk värmen till 150 grader för varmluft eller 175 grader för vanlig ugn direkt när du har satt in bröden. Grädda i 30 minuter.

Lägg på folie och grädda ytterligare 20 minuter. Kontrollera sedan om bröden är klara. De ska kännas hårda och låta ihåliga när man knackar på dem. Grädda tills de är klara.

Ta ut bröden och svep in i handdukar. Lägg dem tillsammans i en yllefilt och låt dem mogna minst 8 timmar.

När bröden har svalnat förvaras de i plastpåsar. Skär i tunna skivor för bästa upplevelse.

Lycka till!