

## Ett fantastiskt gott bröd



**Portioner: 2 Limpor**  
**Ugnstemperatur 250°C**

### **Ingredienser:**

- 5 dl vatten, fingervarmt
- 1 dl mjölk
- 25 gram jäst, 1/2 paket
- 2 tsk salt
- 1 msk honung
- 12.5 dl vetemjöl, + mjöl till utbakning

### **Gör så här:**

1. Arbeta snabbt ihop den LÖSA degen. Strö över ett par msk mjöl över degen och låt jäsa 1-1,5 tim.
2. Värm ugnen till 240-250 grader.
3. Strö ut 0,5-1 dl mjöl på bakkbordet och stjälp försiktigt upp degen. KNÅDA INTE! Jäs-bubblorna ska få vara kvar.
4. Strö ytterligare lite vetemjöl över degen, knappt 0,5 dl. Platta till degen något.
5. Dela upp degen i 2 bitar och lägg på plåt täckta med bakplåtspapper. De blir lite olikformade pga att degen är lite kladdig, men så ska det vara.
6. Grädda bröden (de behöver inte jäsa) i mitten av ugnen i ca 17-20 min.
7. Låt bröden svalna utan handduk, så blir brödskorpan frasig och fin.