

INGÅLIMPA

Ingredienser & recept

1 l surmjölk (eller apelsinjuice för mjölkfri limpa)
3 dl rågmjöl
3 dl kli
3 dl malt (Tuoppi, kan stötas lätt om man så önskar)
2 bitar jäst
3 dl sirap
1 msk salt
10-13 dl vetemjöl

Smula jästen och blanda i den något uppvärmda vätskan. Rör ihop alla ingredienser. Låt jäsa 1,5 timme. Degen skall vara rätt lös, nästan som smet. Håll degen i tre smorda, avlånga formar. Grädda 1,5 timme i 175 graders ugn. Pensla bröden med sirap efter en timmes gräddning.

Senast ändrad: 08.07.2015