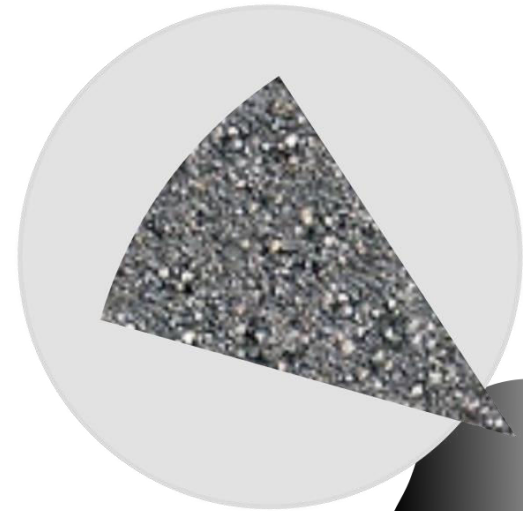


2



URMINNET förtär,
EN EFTERÄTT,
EN ÖL &
ETT BRÖD

Receptsamling från
URMINNESKORTET

Den första juni 2024
drack jag en sen två
öl och åt en bit
drottningpaj på
solorsen göteborg
denna pamflett
handlar däremot om
något helt annat än
denna soliga
sommardag

(URMINNET #2...

Sötsakerna på caféet
Får inte plats
Blåbärspajens spets
Hänger över
Tallrikskanten
Fyllningen
Droppar ner från
Den vulgärt stora pajen
På bordet:
En pöl adligt blod

Neo-Cowboy Blues

En cowboy på E20an

Skulle ta av västerut för att finna guld

Det visade sig att Guld var ett ölmärke

Lurad i Stockholm, Fast i Göteborg

Hästen sprang bort hon dränktes i älven
Hatten försvann på spårvagn tre nånstans

Nu är han knappt en cowboy, anymore

Bröd, på enkelt vis

| | |
|-----------------|------|
| VETEMJÖL | 400g |
| VATTEN | 260g |
| SALT | 8g |
| JÄST | 6g |

1. Blanda jästen i vattnet
2. Blanda mjöl och salt i en bunke och tillsätt vattenblandningen, arbeta tills inget torrt mjöl finns kvar
3. Låt jäsa i rumstemperatur 12-18h

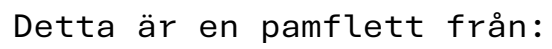
4. Sätt ugnen på 230°C med en gjutjärnsgröta i

5. Forma degen genom att först lägga ut den som en rektangel, vik in kortsidorna till mitten och vik över ena långsidan till den andra. Låt jäsa i 30 min, snitta sedan och jäs ytterligare 10 min

6. Lägg degen i grytan grädda 25 min med lock, sen ca. 10 min utan lock

7. Låt svalna på galler!

...SLUTAR HÄR)



instagram:

TACK!