



Gotländskt traditionellt Slagbröd

Efter recept från Petes i Linde som det bakades förr i den stora bakugnen.

Räcker till 6 runda bröd/2 plåtar i vanlig ugn, 3 bröd på varje plåt

Dag 1. (kväll)

Värm 2 liter vatten till kokpunkten. Låt svalna till ca 85 grader.

Tag fram ett lämpligt rostfritt kärl och häll ner ca 1 kg (800 g-1200g) **oblandad rågsikt**. Häll på vattnet och rör tills skällningen svalnat till kroppstemperatur. Häll i ca 2 dl surdegskultur, som du har i kylskåpet och blanda ordentligt. Låt stå övertäckt till nästa dag på varmt ställe. Hur du gör en surdegskultur hittar du under en annan flik under recept.

Dag. 2

Degen arbetas tre gånger under dagen samt att litet oblandad rågsikt tillsättes vid varje tillfälle. Degen skall vara relativt lös. Låt stå till nästa dag.

Dag 3. (morgon)

Dags att baka! Tillsätt 0,5 liter mörk sirap (ej brödsirap eller annat med extra tillsatser), brödkryddor efter smak (Kummin, fänkål, anis, pomeranser) salt och 1 pkt jäst. Arbeta degen med ytterligare oblandad rågsikt till en smidig deg. Låt jäsa upp ytterligare en gång.

Rulla upp runda limpor, 3 till varje plåt, låt jäsa i skålar eller korgar med mjölade dukar. Gräddas i ca 180 grader varmluftsugn i ca 1 timma. Tag ut bröden och linda in dem i bakdukar. Låt svalna under filter för eftermognad. Skär ej upp brödet förrän tidigast dagen efter.