

# VÖRTBRÖD MED JULMUST.



Jag hittade ett recept på vörtbröd med julmust i stället för porter och det ville jag testa och det blev ett vörtbröd som är lite tyngre, mer rejält, med sötma av massor med russin och sirap. Jädrans så bra och så gott det blev. Tungt, rejält och saftigt och med dofter precis som det ska vara men utan den bittra portern

## **Det här behöver du till 2 vörtlimpor i form:**

- 1 paket jäst för söta degar (50 gram)
- 50 gram smör
- 5 deciliter julmust (gärna avslagen)
- ½ påse 45 gram vörtmix (hel påse = 90 gram)
- 1 deciliter ljus sirap
- ½ deciliter mörk brödsirap
- 750 – 800 gram vetemjöl
- 2½ deciliter russin

## **GÖR SÅ HÄR :**

Smula ner jästen i en degbunke. Smält smöret och slå på julmust så det får bli fingervarmt, 37 grader.

Slå sedan degvätskan över jästen och rör ut för hand eller i maskin.

Tillsätt övriga ingredienser i följd enligt receptet.

Knåda för hand eller i maskin 10 min. Pudra över mjöl och låt jäsa 1 timme.

När degen har jäst en timme är det dags att baka ut limporna. Stjälp upp degen på mjölat bakbord och knåda inte för mycket. Forma till avlånga limpor och lägg ner i smorda formar.

Låt jäsa ca 40 min. Grädda därefter totalt 1 timme i 175 grader.

Ta ut bröden efter 50 min i ugnen (totalt en timme). Pensla med mörk brödsirap och ställ in det igen 10 min.

Låt svalna på galler utan bakduk. Frys in så snart det svalnat något om du.

Smaklig spis