

## Estniskt Rågbröd (Enno):

Lös upp stardegen i 2 L ljummet vatten och tillsätt 2 kaffemått (2 x 15ml) salt, 3 kaffemått (25 g) kummin. Arbeta ner 1,5 kg grovt rågmjöl. (I en 10 L spann)

Låt stå 1-1,5 dygn lagom varmt (ca 23°C) tills degen jäst upp och fallit ner igen.

När degen har jäst färdigt (surnat)

Tillsätt 1/2 - 1/3 pkt jäst (för matbröd) löst i ljummet vatten (0,5 dl)

Arbeta ner 1,5 kg fint rågmjöl – tillsätt lite vatten efter behov – så man får en ”lagom” deg.

**OBS !** Tag en **ny stardeg** till nästa gång !

Lägg i form, 3 st (ev pensla med ägg för att få en blank yta) och låt jäsa i 20-60 min i ugnen 50 °C (tills degen når kanten på formen), höj sedan temperature till 175 °C i 75 min (1 tim + 15 min) stäng sedan av ugnen och låt brödlimporna ligga kvaar ca 20 min på eftervärmen.

Tag ur formen och låt svalna under fuktig bakduk.

2 liter ljummet vatten

1 st startdeg (2-3 dl)

2 kaffemått salt (30 ml)

3 kaffemått kummin (25g)

1,5 kg grovt rågmjöl

1,5 kg fint rågmjöl

½ pkt jäst