



JÄTTEENKELT LÅNGJÄST BRÖD

5-10 g jäst

Ca 6 dl vatten (kallt)

Ca 12 dl mjöl (bara vete eller blandat med lite grovt)

1-1,5 tsk salt

- Rör ut jästen i vattnet i en stor bunke. Blanda ner mjölet - det behöver inte arbetas särskilt mycket -tiden gör jobbet. Tillsätt saltet och rör om kort.
- Man kan naturligtvis krydda degen med kummin, brödkryddor, solroskärnor m.m. om man vill göra det lite extra.
- Låt degen stå täckt i rumstemperatur ca ett halvt dygn. Degen behöver inte heller nu bearbetas särskilt mycket, men jag brukar "vika" den från kanterna och in mot mitten några gånger.
- Fös över degen i en form eller på en plåt, låt den jäsa en liten stund i formen, sätt sedan in den i 250 grader i 15-20 min, sänk värmen till 180 grader och grädda ytterligare 25-30 minuter.

Lycka till!