

Kalljäst frukostbröd

ca 12 bullar:

1/4 paket ekologisk jäst ca 12 g
5 dl kallt vatten
2 msk valfri olja (jag brukar ta olivolja, men ta den du gillar bäst)
1 nypa strösocker
1 tsk salt
ca 10 dl vetemjöl

Gör så här:

Lös upp jätten i lite av vattnet. Rör tills all jäst löst upp.

Ha sedan i resten av vattnet, olja, socker och salt.

Tillsätt mjölet, lite i taget under omrörning. Degen skall fortfarande vara rätt lös.

Täck bunken med plastfolie och låt stå framme medan du röjer av i köket. Ställ sedan in bunken i kylskåpet.

Låt stå över natten.

Tag fram degen och sätt ugnen på 250°C. Ställ in en långpanna längst ner i ugnen.

Häll upp degen på mjölat bord. Forma till en avlång rulle utan att knåda degen. Dela i 12 lika stora bitar och vik in ändbitarna och forma till en rund, tight bulle.

Lägg på en plåt med bakplåtspapper. När ugnen är varm, ställ in plåten med bröd och häll i ett glas med kallt vatten i långpannan under. Stäng ugnsluckan fort så ångan stannar kvar.

Eller har du en modernare ugn med ångfunktion?

Då använder du helt enkelt den!

Grädda i ca 15 minuter eller tills bröden fått fin färg på både under och ovasida.

Låt svalna på galler.