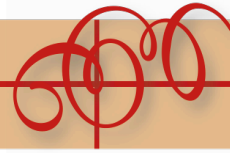


Barnens julbröd

- det enkla vörtbrödet



1 flaska Carnegie porter (5 dl)
50 gram jäst
2 tsk salt
0,5 dl Dansukker mörk sirap
2 msk mald pomerans
1 msk mald ingefära
2 tsk malda kryddnejlikor
0,5 tsk mald kardemumma
120 gram rågmjöl (ungefär 2 dl)
550 gram vetemjöl (ungefär 9 dl)

1. Rör ut jästen i portern, och blanda ned sirap, salt och kryddor.
2. Arbeta därefter ned mjölet i degen med en degblandare eller med hjälp av degkrokar, om du har en elvisp med kraftig motor.
3. Låt degen jäsa övertäckt i 1 timma. Stjälp därefter upp den på mjölat bakkbord. Knåda igenom degen mjukt, och forma den till två limpor, eller baka ut till mindre brödbullar.
4. Grädda i 225 grader i 12-15 minuter för brödbullar, eller 30 min för två limpor. Låt svalna övertäckta med bakdukar på ett galler.

Sedan flera år tillbaka brukar jag baka en egen variant på vörtbröd till jul. Egentligen är det väl inte alldeles korrekt att kalla det för vörtbröd, eftersom jag inte har äkta vört som krydda. Eftersom smaken ändå blir så snarlik, hänger namnet kvar.

Hemligheten bakom den fina smaken är givetvis kombinationen av porter, mörk sirap och diverse olika kryddor. Tillsammans skapar de ett otroligt smakrikt och aromatisktbröd, som står sig mycket väl i jämförelse med de man kan köpa i butik.

Mina barn älskar detta bröd, och vad kan då passa bättre än att låta dem själva få forma brödet till lagom stora brödbullar? Degen är kan vara aningen kladdig, men femåringen och sjuåringen hanterade den ändå med finess. Om vår äldste son, som ska fylla nio. hade varit med, är jag ganska övertygad om att han hade lyckats ännu bättre. Treåringen blev ganska kladdig, men lyckades ändå få till några fina brödbullar.

Ett bra knep för att hantera degar är, som många säkert vet, att ha mjölade handflator, vara lätt på handen, och alltid ha degskrapan nära till hands. När jag själv bakar med denna deg, brukar jag forma den till två limpor. Man avgör själv om man vill baka dem som de är, eller i brödform.

Den som vill kan även pensla limporna med en blandning av sirap och vatten, innan de ska gräddas. Då får brödet en läcker, lite blankare yta. Oftast föredrar jag ändå att bara låta limporna vara som de är. Det mjöliga, lite rustika utseendet är snyggt i sig.

Har du aldrig tidigare tvekat inför att provat att baka någon variant på vörtbröd, för att det verkat krångligt, så är detta det perfekta receptet för dig.

Julegott.se

matvänner ab

Dan
Sukker