

# FAVORITBRÖDET



*Det här är ett mångsidigt recept där du provar dina favoritingredienser och ser vilka som passar bäst ihop. Jag brukar börja på lördagkvällen, och vara klar med fyra limpor på söndag eftermiddag.*

**40g vetesurdegsggrund**  
**40g rågsurdegsggrund**  
**350g ljummet vatten (uppvärmt)**  
**300g vetemjöl special**  
**100g av ditt favoritfullkornsmjöl**

Blanda allt ordentligt. Låt jäsa under lock/folie tills det är bubbligt och rejält större, det brukar ta mellan 8 och 10 timmar beroende på temperatur, surdegsmängd och -sort (vetesurdeg är snabbare) och mjölsorter (med råg går det fortare)

**surdegen från förra steget**  
**1100g vetemjöl special**  
**250g fullkornsmjöl**  
**850g ljummet vatten**  
**35g salt**

*69,8% hydrering*

Blanda mjölnerna först, sen resten förutom salt och kör i assistenten 7 minuter. Vila 20 minuter. Lägg i salt och knåda 7 minuter till på högre hastighet (eller mer intensivt och längre om du kör manuellt.)

Jäs i oljad bunke/låda till ungefär dubbel storlek, cirka tre timmar. Dra ut och vik ihop degen till en kudde (vik varje sida över mitten) efter 20, 40 och 60 minuter. Ta upp degen på en mjölad yta, dela i 4 bitar och forma försiktigt 4 limpor.

Lägg i jäskorgar mjölade med ditt favoritmjöl, eller på bakplåtspapper.

Jäs drygt en timme. Värm under tiden ugnen till 260 grader med plåten eller bakstenen i. Du behöver inte snitta bröden. När du sätter på ugnen kan du sätta in två av bröden i kylan så att de inte blir överjästa.

Langa in bröden i ugnen och tillsätt ånga, antingen från blomspruta eller is eller vatten i oöm långpanna längst ner. Sänk temperaturen till 210 grader inom fem minuter. Om du vill ha aningens hårdare skorpa så öppnar du ugnsluckan efter minut 20 och 30.

Ta ut bröden efter cirka 35 minuter, när det är gött, hårt gräddat, innertemperatur 98 grader.

Värm upp ugn och plåt igen till 260 grader (250 går lika bra). Ta bröden direkt från kylan till ugnen, och grädda på samma sätt.

Låt svalna minst en kvart på galler utan bakduk, sedan är det bara att njuta.

Favoritkombinationer är "lite råg" och kamut-morot.