

Sabinabröd i gjutjärns gryta

50 g jäst
50 g smör
5 dl vatten
1 dl sirap
1 tsk salt
1 dl fint rågmjöl
5 dl vetemjöl

Smula i jästen i en bunke. Smält smöret och ljumma vattnet i smöret. Häll degvätskan över jästen och rör ut den. Tillsätt sirap, salt och fint rågmjöl. Tillsätt vetemjölet men spar lite till utbakning.

Arbeta degen tills den släpper bunkens kanter. Låt jäsa ca 20 min. Ta upp degen på mjölad arbetsbänk och knåda in resten av mjölet. Forma till en limpa som passar för gjutjärns grytan. Nagga limpan och låt jäsa i grytan under en bakduk i ca 30 minuter.

Ställ grytan utan lock i 225° ugnsvärme. Efter 15 minuter sänks temperaturen till 200° och brödet gräddas färdigt i ca 1 timme.

Tips: Lägg gärna ett bakplåtspapper i botten på grytan så är limpan lättare att ta ur.

