



KraftStarts nattjästa rågbröd



9 - 12 st



30 minuter + jästid

INGREDIENSER

0,25 förpackning torrjäst

3 dl grovt rågmjöl

1 dl havregryn

5 dl vetemjöl

1 tsk salt

6 dl kallt vatten

3 msk rapsolja

Topping:

- 1 dl valfria frön (t.ex. solroskärnor, pumpafrön eller sesamfrön)

GÖR SÅ HÄR:

1. Blanda mjölnerna och torrjästen i en skål. Låt stå i ca 10 minuter så att jästen aktiveras
2. Tillsätt övriga ingredienser och rör ihop till en kladdig deg med en slickepott
3. Täck skålen med plastfolie eller bakduk och ställ in i kylen för jäsning i minst 10 timmar (gärna över natten)

Vid utbak:

1. Sätt ugnen på 250 grader och förbered en plåt med bakplåtspapper
2. Ta fram degen och klicka ut den i 9-12 jämnstora delar på plåten
3. Toppa med valfria frön
4. Grädda mitt i ugnen i cirka 15 minuter, eller tills bullarna fått en fin gyllenbrun färg
5. Låt svalna på galler innan servering

För en krispigare yta: Lägg in några isbitar eller häll lite vatten i en ugnsfast form i botten av ugnen precis innan gräddning. Ångan gör att bröden får en härligt frasig skorpa.