

Ernsts Vörtbröd

Jonny · 2024-12-05



Förberedelsetid

140 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

2 goa bröd till julbordet

Description

Detta Recept är från Jul med Ernst

har bakat detta ett par gånger och alltid lika gott, måste dela med mig :)

En klar vinnare på Julbordet. Jag har gjort egna vörtkryddor här

[Vörtkryddblandning](#) använder egna vörtblandning 65gr, istället för kryddor i receptet (malen nejlika, malen pomeransskal och malen ingefära)

Ingredienser

- 50 g smör
- 25 g jäst för söta degar
- 33 cl porter (öl)
- 16.5 cl julmust
- 0.25 msk malen nejlika
- 1 tsk pomeransskal, malda
- 0.5 msk malen ingefära
- 7 dl rågmjöl
- 0.75 dl mörk sirap
- 0.5 msk salt
- 1 dl russin
- 8 dl vetemjöl
- --- Till pensling av vörtbrödet ---
- 0.5 dl vatten
- 0.5 msk mörk sirap

Instruktioner

1. Smält smöret i en kastrull. Smula under tiden ner jästen i en stor bunke.
2. Häll i porter och julmusten i det smälta smöret. Viktigt att vätskan inte är varmare än kroppstempererat när man blandar med jästen (annars jäser inte brödet). Häll den kroppstempererade vätskan i jästen och blanda tills all jäst helt lösts upp.
3. Slå sedan i kryddnejlika, pomeransskal och ingefära och blanda.
4. Häll sedan i rågmjöl, sirap, salt och russin i degblandningen. Blanda alla ingredienserna ordentligt med en träslev. Häll nu i hälften av mjölet och blanda ordentligt. Tillsätt nästan allt resterande mjöl och blanda lite till. Mjöla nu in händerna och knåda degen ordentligt på ett mjölat bakbord. Tillsätt ev lite mer mjöl om degen är kletig.
5. Strö lite mjöl i botten av bunken och lägg degen över, täck med duk och låt jäsa i ca 45 minuter eller tills den jäst till dubbel storlek.
6. Dela nu upp den jästa degen i 2 delar och baka ut i mjöl. Låt dessa jäsa under duk i 45 minuter. Lägg sedan ut limporna på bakplåtspapp
7. Sätt ugnen på 200 grader.
8. Blanda vatten och sirap och pensla de färdigjästa limporna.
9. Ställ in i ugnen på 200 grader i ca 30 minuter eller tills limporna är härligt gyllenbruna.