

Rostbröd med rödbeta

Antal limpor: 2

½ dl vatten

½ dl linfrön

50 g smör

50 g jäst

2 ½ dl mjölk

2 st rödbetor, finrivna

800 g vetemjöl (ca 13 dl)

150 g grahamsmjöl (ca 2 ½ dl)

1. Koka upp vatten (½ dl) och linfrön. Ta av från plattan, lägg i smöret och blanda tills smöret har smält.
2. Ta fram en stor bunke och häll i jäst, mjölk, vatten, linfrö-blandningen och salt. Blanda tills jästen har löst upp sig och vänd därefter ner de finrivna rödbetorna. Addera sedan vete- och grahamsmjöl.
3. Arbeta ihop till en smidig deg och låt sedan jäsa i 1 timme under en kökshandduk.
4. Knåda degen i bunken, häll sedan upp den på en mjölad yta och dela degen i två delar.
5. Sätt på ugnen på 225 grader och smöra formarna.
6. Kavla ut degen till rektanglar, den korta sidan ska vara lika lång som formarna. Rulla ihop från kortsidan och lägg sedan i formarna med skarven nedåt. Låt jäsa igen under bakduk i 30 minuter.
7. Grädda i nedre delen av ugnen i 30-40 minuter. Låt svalna på ett galler under en kökshandduk.

Tips: Skiva upp limporna efter att de har svalnat och frys in för att snabbt kunna få nyrostade skivor med bröd direkt från frysen.