



Tunnbröd (10 st)

0,5 l vatten
0,5 l mjölk
50 gr rumsvarmt smör
1 paket jäst
0,5 tsk salt
2 tsk anis
2 tsk fänkål
0,5 msk hjortonsalt
3 dl grahamsmjöl
15 dl rågsikt

1. Värm vatten och mjölk till ca 37 grader och lös upp jästen i degspadet.
2. Blanda de övriga ingredienserna och arbeta degen i maskin i ca 10 min. Låt jäsa ca 30 min.
3. Dela degen i 10 bitar och kavla ut varje deg till en 45 cm rund platta. Använd ringkaveln och så mycket mjöl att degen inte fastnar på kavlen eller bakkbordet. Använd därefter kruskaveln eller brödrissan och kavla brödet ytterligare något. Borsta bort överflödigt mjöl på brödet.
4. Använd spjälken och vänd upp brödet på tunnbrödsfjolen (den gigantiska pizzaspaden), så att baksidan kommer upp. Kavla baksidan lite med kruskaveln eller brödrissan och borsta därefter bort mjölet även på denna sida.
5. Skicka in brödet i ugnen med ett bestämt ryck. Använd gräddspolen och vänd brödet i ugnen så att det gräddas jämt. När brödet blir brunt i kanterna är det klart, vilket går på någon minut om ugnen har rätt temperatur.
6. Ta ut brödet med gräddspolen. Lägg på skärbräda och dela snabbt brödkakan på mitten och lägg dubbelt. Gör sedan ytterligare två snitt i det dubbla brödet och vik ihop till ett litet paket (se bilden). Låt brödpaketet svalna på galler.

Observera att gräddspolen är det enda träredskap som får användas i ugnen. En fjöl (pizzaspage i trä) beräknas kunna räcka en livstid!