



Hönöbröd ca 15 st (300gr/kaka)

Ett lättbakat bröd som behöver tre, om än korta, jästillfällen. Detta recept kommer från Västkusten och är en större omgång bröd. Men kommentaren längst ner på originalreceptet var att personen i fråga brukade dubbla satsen!

1 ½ liter vatten eller mjölk
400 g smör
3 paket jäst (för söta degar)
2 dl socker
1 tsk salt
2,5 kg vetemjöl
1 tsk hjortronsalt
1 ägg

Smält smöret och blanda i vätskan. Lös upp jästen med det fingervarma degspadet. Blanda de övriga ingredienserna och arbeta degen i maskin 6-7 min.

Jäs 30 min.

Gör runda bullar och jäs på bakkbordet 20 min.

Kavla ut till kakor, ca 4 mm tjocka. Låt jäsa på bakkbordet ca 30 min.

Förflytta kakorna från bakkbordet till fjölen med hjälp av spjälken.

Kakorna gräddas tills de fått en gyllengul färg, vilket tar ca 5 minuter, men beror på hur varm ugnshällen är. Brödet ska inte bli lite småbrunt i kanterna som mjukkakor och tunnbröd. Hönöbröden är ett tjockare bröd och gräddas på lägre värme under längre tid.