



Tjockbullar (ca 40 st)

Detta recept har vi fått från en kvinna med rötter i Leksand, som var på besök i vår Bagarstuga. Potatisen, messmöret och gröten ger kakorna en härligt seg och mjuk konsistens. Om du vill byta ut messmöret, så öka bara på mängden potatis och gröt något.

1,5 l mjölk
2,5 pkt jäst
3 ägg
250 gr smör
6-7 tsk salt
1,5 kg rågsikt
1 kg vetemjöl
2 påsar valfria brödkryddor ex anis och fänkål (mortla gärna).
3 dl sirap
2 dl socker
Ett litet paket messmör
6-8 koka potatisar (kalla). Koka gärna med skalet på, skala när de svalnat och riv dem med rivjärn. Detta gör att brödet blir lite segt. Men du kan också ersätta detta med okryddat potatismos, även om det inte ger brödet samma seghet.
ca 5 dl havregrynsgröt (kall)

Börja med potatisarna och gröten.

När det är klart, blanda tillsammans med de övriga ingredienserna. Degen ska vara något kletig, annars risk för att kakorna blir torra.

Låt jäsa ca 1 timme.

Storleken på kakorna bestämmer du förstås själv, men om du delar degen i 40 bitar, blir varje kaka ca 15-20 cm stor. Kakorna ska vara ungefär 3-4 mm tjocka. Nagga.

Låt jäsa ytterligare 30 min.

Grädda till fin färg och håll extra koll på undersidan. Brödet ska svalna under bakduk.

Frys brödet du inte använder samma dag. Brödet blir godare att tina i vanlig ugn, än inte i mikron.

I originalreceptet stod det 3 paket jäst. Men när vi gjorde denna sats på prov i Bagarstugan fick många av bröden jäsa så länge innan det blev dags för gräddning i stenugnen, att det vore bättre men mindre jäst, därav justering. Men gör du en liten mängd bröd bör du således öka på jästmängden något.