



Tunnbröd – gjord på surdeg ca 35 st

Ett gott och lite "tuggigt" tunnbröd som är aningen syrligt till sin karaktär. Degen förbereds dagen före bakning. Det krävs viss erfarenhet för att baka ut eftersom degen kan vara svår att få att hålla ihop när den ska kavlas så tunt. Men har du testat på tunnbrödsbakning förut, ska du definitivt göra ett försök, det goda brödet är väl värt besväret!

50 g jäst
7 dl mjölk
2,5 dl vatten
1 tsk salt
3,5 dl kornmjöl
4 dl grahamsmjöl
3,5 dl grovt rågmjöl
6-7 dl vetemjöl

1. Smula ner jästen i en bunke, rör ut i lite av den kalla mjölken och sätt till resen av vätskan. Rör ner salt, kornmjöl, grahamsmjöl, rågmjöl och det mesta av vetemjölet. Arbeta in resten av vetemjölet lite i taget tills degen är smidig och hänger samman. Arbeta i maskin ca 10 min.
2. Låt vila i kylan tills nästa dag. Om du inte har tid med det, kan du istället använda ljummet degspad, beräkna i så fall att jäsningen tar ca 2 timmar.
3. Dela degen i ca 30-35 lagom stora delar. Kavla först med ringkavel, byt till kruskavel och kavla till en rund kaka som är 1-2 mm tjock. Använd mycket mjöl vid utbakningen så att degen varken fastnar på bakkbordet eller i kavlarna. Borsta bort löst mjöl från brödet (mjölet bränns i ugnen). Använd spjälken och vänd upp kakan på fjölen för tunnbröd (den större av "pizzaspadarna i trä"), så att motsatt sida kommer upp. Borsta även denna sida fri från mjöl.
4. Släng in brödet mitt i ugnen med ett bestämt ryck! Vänd brödet med gräddspolen i ugnen så att den gräddas jämt. Brödet är klart när det blir "småbubbligt" och får fin färg, vilket går på någon minut om ugnen har lagom temperatur. Ta ut brödet med gräddspolen.

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