

Recept från Sven o Pias samling

Svens kuvertbröd

Lite annorlunda, men annars helt vanliga. Bröden delas lätt i halvor om man mjölat lagom mellan degplattorna och inte knipit ihop kanterna för mycket.

Tag fram alla ingredienserna i god tid och sätt ugnen på 225 °C.

Degen:

40 gr smör

3 dl mjölk

1 msk socker

1 tsk salt

1 pak jäst

7 dl vetemjöl

(1 ägg för ev pensling)

Förberedelser:

Mjöla in bakkbordet, tag fram täckdukar och bakplåtspapper.

Beredningen:

Smält matfettet utan att bränna det, häll i mjölken, rör ned sockret och saltet, värm vid behov till fingervarmt. Smula i jästen och rör om ordentligt. Häll över i en stor degbunke.

Blanda i mjölet - spara 1 dl för utbakningen - gärna med matberedare. Flytta degen till bakkbordet, knåda väl, tillsätt lite vetemjöl i taget för bättre konsistens. Låt jäsa under duk i en kvart.

Knåda degen, dela upp i två lika delar och kavla var för sig till ca 30x45 cm. Mjöla in den ovansidan på den ena degplattan och lägg den andra över. Dela genom båda plattorna med vass kniv i rutor 6x9 cm (ger 25 st). Nyp ihop kanterna en aning. Ställ på dragfri plats och låt jäsa igen en kvart. Pensla med uppvispat ägg och stör på t ex vallmokorn.

In i mitten av ugnen, och grädda i 8-10 min. Låt svalna på galler under duk.

Tips:

Matberedare som klarar åtminstone deg på en liter degspad är bra att använda för inblandningen av mjölet i vätskan och första knådningen. Låt i såfall degen jäsa första gången i matberedarens skål. Innan jäsningen lossnas degklumpen runt om skålens kanter med en "slick" och en gnutta mjöl strös runt klumpens sidor, motverkar att klumpen fastnar i skålen.

Kan frysas, och snabbvärma i microugn (i påse för att bevara saftigheten).