

# Recept från Sven o Pias samling

## Svens vardagsbröd

Något omständligt att göra, men värd mödan.

Tag fram alla ingredienserna i god tid och sätt ugnen på 200 °C.

### Degen:

1 liter finmalet rågmjöl  
½ liter grovmalet rågmjöl  
½ liter vetemjöl (för grövre bröd tag grahamsmjöl)  
75 gr matfett  
7-8 dl mjölk (godast) eller vatten  
4 msk farinsocker eller sirap (gärna brödsirap)  
1-2 msk stött anis  
1 msk salt  
1 pak jäst (för söt deg)

### Förberedelser:

Mjöla in bakbordet, tag fram täckdukar (typ diskhanddukar). Smörj och bröa 3 st 1,5 liters avlånga formar.

### Beredningen:

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

Blanda i allt mjöl, salt och kryddor. Blanda väl, gärna med matberedare. Flytta degen till bakbordet, knåda väl, ev tas något mer vete- eller grahams-mjöl för bättre konsistens. Låt jäsa under duk i ½-timme.

Knåda degen, dela upp i tre lika delar och fördela i formarna. Ställ på dragfri plats och låt jäsa igen en dryg ½-timme.

In i ugnen, och grädda i 45 min, eller pröva med trästicka om bröden är genombakade (pinnen skall då vara torr, när man dragit ut den).

### 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 runtom skålens kanter med en "slick" och en gnutta mjöl strös runt klumpens sidor, motverkar att klumpen fastnar i skålen. Skiva det avsvalnade brödet med en vass kniv. Håller sig bra i flera dagar. Kan frysas.