

Kuumavesileibä - Varmtvannsbrød

En gammel finsk oppskrift på brød av rugmel, skrevet ned etter Evida Bietilæ sin hukommelse.

1 liter kokende vann

2 dl mørk sirup

rugmel

50 gram gjær

Slik gjør du:

Vannet kokes opp og tilsettes sirupen. Så blandes det kokende vannet inn med så mye rugmel at det blir en løs masse. Dette settes tildekket i 10 timer. Det er viktig at ikke melblandingen blir kald.

Rør ut gjæren i litt lunkent vann som blandes i deigen sammen med mer mel (så lite som mulig).

Elt deigen til den slipper sleiva og la den heve i 30 minutter.

Kna opp deigen og bak ut to brød. Etterhev i ca 30 minutter.

Brødet stekes i forvarmet ovn ved 200 grader i ca 40 minutter. Pensle de ferdige brødene med lunkent sirupsedd. Avkjøl på rist.

Av Ingrid T. Niskavara