

Brytbröd på plåt



Idag hade vi pasta till middagen och jag gillar att ha nybakat bröd att doppa i såsen när jag äter pasta, morgonen började således med att jag letade efter recept på bröd som kunde passa till det. Jag var inne på att det skulle vara brytbröd av något slag och efter lite letande hittade jag detta receptet från [Lindas bakskola](#). Jag gjorde två små ändringar, jag bakade bröden med kall degvätska som jag brukar och ändrade jästiden i receptet och jag använde vetemjöl special. Brödet blev väldigt saftigt och gott, extra lyckat blev det att strö flingsalt över.

50 gram jäst

4 dl kallt vatten

½ msk strösocker

2 msk rapsolja

1 tsk salt

10-12 dl vetemjöl special

Smula jästen i en bunke, häll på vattnet och rör om tills jästen lösts upp helt. Tillsätt socker, salt, olja och vetemjöl, lite i taget. Rör ihop allt till en smidig deg och knåda den kraftigt i några minuter.

Rulla ut degen till en längd, dela den i tre delar och skär varje del i 10 bitar som rullas till bollar. Lägg bollarna på en plåt med bakplåtspapper och låt de jäsa under bakduk till dubbelstorlek. De ska jäsa in i varandra, sätt samtidigt ugnen på 250°

Pensla bröden med uppvispat ägg och strö sedan sesamfrön, vallmofrön eller

flingsalt på bröden. Gräddas längst ner i ugnen i 10-14 minuter och låt de sedan svalna på plåten.