

Vörtbröd med julmust och öl

★★★★☆ (34)

🕒 90 min 🛒 11 ingredienser

Av Godare

Till julmaten smakar det bra med äkta vörtbröd. Bakas med julmust, öl och härliga julkryddor.

Varje portion motsvarar en liten limpa.

Ingredienser

4 portioner

1 portion

2 portioner

3 portioner

4 portioner

5 portioner

6 portioner

7 portioner

8 portioner

9 portioner

10 portioner

11 portioner

12 portioner

100 g smör

66 cl porter

33 cl julmust

50 g jäst

1 msk salt

1 dl sirap, mörk

1 tsk mald kryddnejlika

1 tsk ingefära, mald

2 msk pomeransskal, malda

2 dl russin, kan hoppas över

1,7 kg rågsikt



Gör så här

- 1 Smält smöret i en kastrull, häll i portern och julmusten och låt blandningen bli fingervarm. Smula jästen i en bunke och häll på vätskan.
- 2 Rör ner sirap, alla kryddorna (samt russinen). Rör så att jästen löser sig. Rör ner det mesta av mjölet och arbeta till en smidig deg. Låt jäsa under bakduk i 45 minuter.
- 3 Ta upp och knåda degen med resten av mjölet. Dela den i 4 delar och rulla till släta längder. Ställ på papprad plåt eller långpanna och jäs under bakduk 30 minuter. Lägg gärna remsor av bakplåtspapper mellan bröden så kladdar de inte ihop.
- 4 Värm ugnen till 250 grader.
- 5 Ställ in bröden långt ner i ugnen, dra ner värmen till 200 grader och grädda 35–40 minuter. Mot slutet av gräddningen kan du pensla bröden försiktigt med lite hett sirapsvatten så blir de extra blanka.
- 6 Låt bröden kallna på galler under duk.