2 Vörtbröd med Surdeg

Surdeg
25g surdegsgrund
1dl kallt vatten
1dl rågmjöl

Deg
50g smör
33cl julöl (port)
33cl julmust
1dl mörk sirap
2msk honung
1,5 tsk mald ingefära
1 tsk mald kryddnejlika
1tsk mald pomerans
400g rågmjöl
850g vetemjöl
2dl russin
15-20g salt

Garnering
1msk smält smör

1. Blanda surdegsgrund x2 med rågmjöl & vatten. Täck löst med lock & låt stå 6-10h
2. Lägg russinen i blöt ca 1h innan degblandning
3. Blanda alla ingridienser i degblandare ca 10-15min. Låt jäsa ca 8-10h. Täck bunken med plastfolie.
4. Häll ut degen på mjölat bord. Forma till en brödlimpa & lägg i en brödform som är smord och mjölad. Låt jäsa i 1,5-2h. Täck med bakduk
5. Starta ugnen på 250°C ca 30min före bakning. Sänk till 225°C. Grädda i 15min. Sänk till 190°C. Grädda tills innertemperaturen är 98°C. Pensla med smör & låt svalna på galler.

ca 1h

Klart!