Entimmeslimpa

Antal: recept_2020-02-02

Finns det något godare än nybakat bröd? Nej, inte mycket! Denna limpa tar bara 1 timme att baka, från början till slut, vilket betyder att du kan ha färskt bröd till frukost, soppan eller mellanmål så ofta du vill! Billigare än att köpa bröd i butik, och så mycket godare!

Pris: 1 kr

1 msk torrjäst
1 msk sirap
2 nypor salt
3.5 dl varmt vatten
8-10.5 dl ekologiskt vetemjöl

Blanda allt utom mjöl i en bunke. Vattnet ska vara fingervarmt. Rör runt så att jästen löser upp sig helt i vattnet och låt sedan bunken vila i ca 8-10 minuter. När blandningen blivit lite skummig på toppen så kan du fortsätta.

Tillsätt mjölet, lite i taget. Du ska få en smidig deg, men ha inte i mer mjöl än du behöver. Blanda och känn på degen medan du har i mjölet. När degen blivit smidig och knådbar har du haft i tillräckligt med mjöl.

Knåda degen ett par minuter i bunken. Forma den sedan till en limpa, ca 5-6 cm hög och lägg den på en plåt med bakplåtspapper. Lägg en bakduk över limpan och låt den jäsa i 20 minuter. Värm ugnen till 200 grader medan limpan jäser.

När limpan jäst, använd en kniv och skär en s-formad skåra i toppen av degen för att få ett fint mönster i skorpan när brödet gräddas. Skåran ska vara ca 0.5-1 cm djup. Grädda limpan i mitten av ugnen i 17-20 minuter. Låt den svalna några minuter på galler innan du skär den i skivor och serverar.

Eftersom det här brödet inte innehåller en massa tillsatser har det en kort hållbarhetstid jämfört med bröd i butik. Ät limpan samma dag som bakningen eller dagen där på. Vill du ha brödet längre så rekommenderar jag att du fryser in skivorna efter att brödet svalnat helt och tar fram bröd efter behov. Jag brukar förvara brödet i en lufttät plåtburk om jag inte fryser in det.