

## ***Rågsurdegsbröd med äpple och morot***



### **Ingredienser**

6 dl vatten 37 grader  
20 g jäst  
0,75 dl mörk sirap  
2 msk flingsalt  
2 dl aktiv rågsurdegsgrund  
4 dl rågmjöl  
ca 12 dl vetemjöl  
100 g rivna morötter  
100 g rivet äpple  
175 g valnötter

### **Gör såhär**

Smula jästen och blanda ut med vattnet, tillsätt sirap, salt samt din aktiva rågsur. Häll i mjölet lite i taget i vätskan och låt arbeta ihop till en deg. Låt degen arbetas i maskin på medelhög hastighet i ca 12 minuter tills den känns riktigt smidig. Knåda därefter för hand in rivet äpple, riven morot samt halverade valnötter i degen innan den ställs för jäsning under bakduk till dubbel storlek i ca 90 min. Ta upp degen på mjölat bakbord och knåda den lite lätt. Jag formade min till en avlång limpa och la den i en mjölad jäskorg (oval 2000 g). Annars kan du forma degen till två limpor och lägg på en plåt med bakplåtspapper (degen kan behövas stöttas upp lite för att hålla formen). Låt bröden jäsa upp igen i ca 90 min eller till dubbel storlek. Under tiden kan du sätta på ugnen på 250 grader. När du satt in bröden i ugnen vrider du ner till 225 grader och kastar in lite vatten på en plåt i botten utav ugnen, det hjälper till att få en fin skorpa. Grädda bröden i ca 30-35 min.

