

Helvetesbröd från Larsbo Lantgård



Recept på 2 limpor

Ugnstemp: 200°C

Helvetesbröd

Dag 1:

Koka upp 3 dl helvete i 6 dl vatten under 45 minuter. Låt stå över natten.

Dag 2:

Blanda det svällda helvetet till en lös deg med följande ingredienser:

5 dl vatten

7 dl grahamsmjöl

8-9 dl vetemjöl

50 g jäst

1 tsk salt

2 tsk brödkryddor

Låt degen jäsa i 60 minuter. Häll upp degen i två brödformar och jäs ytterligare 45 minuter. Grädda i ca 45 minuter i 200°C. Ta ut bröden ur formarna och grädda bröden i 10 minuter.

Helvetesbrödet är godast nybakat, men håller sig färskt och gott flera dagar.

Kokat helvete kan även användas som substitut för pasta, ris eller bulgur.

