

Julitta limpa från Larsbo Lantgård



Bakad på siktat rågmjöl

Ugnstemp: 225°C

Julitta limpa

Ingredienser:

50 g jäst

5 dl vatten

2 tsk salt

2 dl farinsocker

1 ägg

17 dl rågsikt

Lös upp jästen i vattnet, tillsätt resterande ingredienser. Blanda samman till en smidig deg. Låt jäsa i bunke i 30 minuter. Lägg degen i två bakformar och jäs till dubbel storlek. Grädda i ca 25 minuter i 225°C.

