

Ärtbröd



- 50 g jäst
- ½ tsk salt
- ½ dl socker
- 50 g margarin
- 5 dl mjölk
- 2 dl ärtmjöl
- 14 dl vetemjöl

Gör såhär:

1. Smält margarinet i en kastrull
2. Blanda i mjölken
3. Värm till fingervarmt eller något varmare.
4. Smula ner jästen i en degbunke
5. Blanda i margarin/mjölk-blandningen samt salt, socker och ärtmjöl.
6. Rör till en jämn smet.
7. Arbeta i nästan allt vetemjölet, till en lös deg.
8. Arbeta degen ordentligt, minst 10 minuter för hand eller 5 minuter med maskin.
9. Låt jäsa till dubbel storlek i rumstemperatur, 30 minuter eller så.
10. Sätt ugnen på 250 grader i god tid.
11. Knåda degen litegrann och dela den i åtta delar.
12. Forma degklumparna till runda bullar och kavla ut till runda kakor, ungefär ½ cm tjocka.
13. Nagga ordentligt med gaffel eller kruskavel, annars blir det mer ballonger än bröd.
14. Grädda i tre-fyra minuter högt upp i ugnen - bevaka bröden och ta ut dem när de fått lagom färg.
15. Använd gärna samma varma plåt till nästa omgång så blir de lite jämnare gräddade.
16. Låt kallna på galler men frys helst in kakorna medan de fortfarande är varma.

