

Göteborgsbrödet

Recept för bageri

1000 gram vatten

40 gram jäst

40 gram salt

60 gram malt

15 gram malt senapspulver

200 gram potatismos (från neutrala potatisflingor)

Ca 1800 gram bagerivetemjöl

Dag 1:

- Kör degen riktigt smidig och lägg i oljad back med lock i kyl över natten

Dag 2:

- Ta fram degen från kylan
- Väg upp i 350 grams bitar som rundrivs och får vila ca 30 minuter, eller tills de känns riktigt avspända
- Slå upp som en halvlång baguett och låt spänna av en stund
- Rulla sen ut strängarna till ca 60 cm
- Fläta 2 strängar tillsammans som en Snoddas (trossflätning)
- Doppa i potatisflingor + strö på lite flingsalt
- Låt bröden jäsa

Avbakning: Medelhög värme med lite ånga. Gärna i stenugn.

Baktid: ca 25-30 minuter

Att tänka på

Vi har använt potatismos gjort på neutrala potatisflingor som finns hos bagerileverantörer. Används annat potatismos som innehåller salt bör man anpassa saltmängden i degen efter det. Senapspulvret vi använt är Colemans´s.

