

Göteborgsbrödet

Recept för hemmabagare, 1 bröd

150 gram vatten

100 gram ljust öl

50 gram potatismos

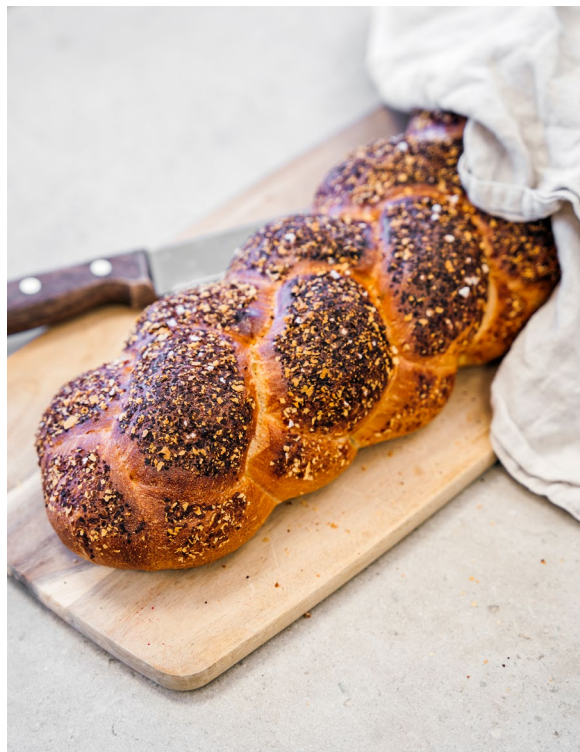
10 gram jäst

10 gram honung

7 gram salt (anpassas efter vilken typ av mos man använder, här är det anpassat efter pulvermos som innehåller lite salt)

3,5 gram malt senapspulver

Ca 450 gram vetemjöl special



Dag 1:

Knåda degen riktigt smidig och elastisk (gärna i maskin) och lägg i en bunke med lock eller plast på och ställ sen i kyl över natten. Man kan ta lite olja i bunken så att degen inte fastnar.

Dag 2:

- Ta fram degen från kylan
- Dela degen i 2 bitar som formas runda med lite spänning i och får vila ca 30 minuter eller tills de känns riktigt avspända
- Forma sen som en halvlång baguett och låt spänna av en stund
- Vrid ihop de 2 strängarna tillsammans som ett tvinnat bröd (alternativt rulla ut strängarna till ca 60 cm och fläta som en trossfläta)
- Doppa i mjöl + strö på lite flingsalt och låt jäsa under handduk eller plast till nästan dubbel volym

Grädda bröden

Temperatur: Sätt in bröden i ca 240-250 grader, efter ca 5 minuter sänks ugnen till ca 200 grader. Samtidigt som bröden ställs in i ugnen kan man ställa in en liten skål med kokande vatten längst ner i ugnen för att få lite ånga. Efter ca 15 minuter från det att bröden satts in i ugnen kan man ta ut skålen med vatten.

Baktid: Totalt ca 25-30 minuter

Att tänka på

I originalreceptet för bageri ingår malt. Här har vi istället använt lite öl som en del av degvätskan för att få in lite maltsmak.

Saltmängden i degen bör anpassas efter vilken typ av mos man använder.

Senapspulvret vi använt är Coleman's som finns i de flesta livsmedelsaffärer i gul metallburk.