

## Göteborgsbrödet

Recept för storhushåll

1000 gram vatten

(ev 700 gram vatten + 300 gram ljust öl)

40 gram jäst

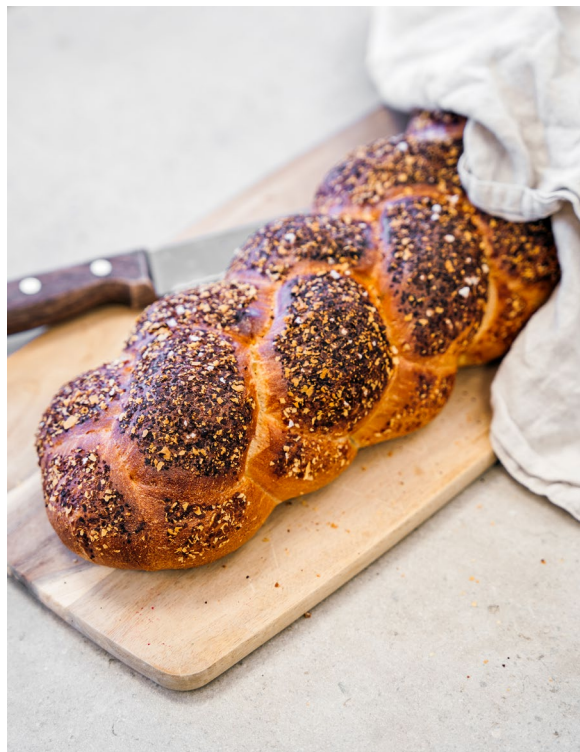
30 gram salt (anpassas efter vilken typ av potatismos som används, här är det anpassat efter pulvermos som innehåller lite salt)

30 gram honung

15 gram malt senapspulver

200 gram potatismos

Ca 1800 gram bagerivetemjöl (vetemjöl special)



Dag 1:

- Kör degen i maskin tills den blir riktigt smidig i och elastisk och lägg i en oljad back med lock i kyl över natten

Dag 2:

- Ta fram degen från kylan
- Väg upp i 350 grams bitar som formas runda med lite spänning 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 2 strängar tillsammans som ett tvinnat bröd (alternativt rulla ut strängarna till ca 60 cm)
- Fläta som en trossfläta
- Doppa i mjöl + strö på lite flingsalt (i originalreceptet är bröden doppade i neutrala potatisflingor som finns hos bagerileverantörer)
- Låt bröden jäsa under plast eller bakduk till nästan dubbel volym

Avbakning: Medelhög värme med lite ånga i början. Öppna spjäll alternativt vädra ut ånga efter ca 15 minuter.

Baktid: ca 25-30 minuter

## Att tänka på

I originalreceptet ingår malt. Om vill man få in lite maltsmak kan man istället ta en del av degvätskan i form av ljus öl.

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.