

Dag-för-dag bullar

MBAKAT MATBRÖD



Det är inte så svårt eller besvärligt att åstadkomma färskt bröd till morgonkaffet eller eftermiddagsteet. Man gör helt enkelt en ganska lös deg med både jäst och lite bakpulver. Degen förvarar man i kylskåp upp till 5 dagar. Sedan gräddar man precis så många bröd som går åt. Receptet kommer från Amerika.

Det här behöver du till 24 bullar:

50 g jäst
4 dl vatten
3 msk smält smör eller margarin
eller matolja
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
1 tsk strösocker
1 ägg
drygt 8 dl vetemjöl (ca 500 g)
 $1\frac{1}{2}$ tsk bakpulver
äggula till pensling

Smaktillsats:

riven ost, kummin, vetegroddar,
anis eller grovt salt

**SNABBLAGAT
OCH GOTT**

Så här gör du:

- 1 Smula sönder jästen i en bunke.
- 2 Värm vattnet till ca 37° – fingervarmt.
- 3 Rör ut jästen med lite av vattnet.
- 4 Häll på resten av vattnet. Rör ner matfett, salt och socker.
- 5 Tillsätt det lätt uppvispade ägget.
- 6 Blanda mjölet och bakpulvret väl.
- 7 Sätt till mjölblandningen till vätskan och arbeta samman degen snabbt. Degen blir ganska lös. Förvara degen i kylskåp tills den skall användas.
- 8 Tag med sked upp degen. Håll den i små smorda muffinsformar. Fyll inte formarna mer än till två tredjedelar.
- 9 Pensla med uppvispat ägg. Strö på önskad smaktillsats.
- 10 Grädda bröden i ugn vid 200–225° i ca 15 minuter eller tills de jäst upp, fått färg och är genomgräddade.
- 11 Servera bröden varma till kaffe, te eller choklad. Bjud gärna marmelad eller ost till.



ca 15 min att förbereda



Ugnstemperatur 200–225°
ca 15 min att grädda