



Tre Limpor

1 liter vatten 37 grader

100g Jäst

4 tsk Salt

4-5 tsk Brödkryddor

1,5dl Sirap

1,5 liter Vetemjöl

1,5 liter Rågsikt

Smula Jästen i en bunke.

Rör ut jästen i vattnet, tillsätt salt, sirap, brödkryddor och mjölet.

Arbeta ihop till en deg.

Dela i 3 delar och forma till limpor som lägges direkt på en smord långpanna.

OBS! Ingen jäsning, sätt in bröden i kall ugn på nedersta falsen.

Grädda i 200-220 grader i ca 60 minuter