



## Fyra sorter, samma grundrecept.

*Grahamsbröd är gott grovt bröd. Blandar du Kesella i degen blir brödet saftigare och smular sig mindre. Även vitt bröd smakar mer och blir godare att rosta.*

### Grundrecept Grahamsbröd

50 g jäst  
5 dl ljummet vatten 37°  
25 g rumsvarmt smör  
1 1/2 tsk salt  
1 msk socker eller sirap  
250 g Kesella Mager  
5 dl grahamsmjöl  
ca 1 l vetemjöl

Smula jätten i en bunke. Tillsätt vattnet. Rör om så att jätten löser sig. Klicka i smöret. Tillsätt övriga ingredienser. Arbeta ihop till en blank och smidig deg som släpper bunkens kanter. Täck över. Låt jäsa ca 45 min. Baka ut till limpor, hönökakor, bullar eller rutor enligt nedan.

### Grahamslimpor

2 st.

Sätt ugnen på 200°. Gör degen enligt grundrecept. Arbeta samman degen efter jäsningsen. Baka ut till två limpor. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Låt jäsa under bakduk ca 30 min. Grädda i nedre delen av ugnen ca 35 min.

### Hönökakor

8 st.

Sätt ugnen på 275°. Gör degen enligt grundreceptet men tillsätt

ytterligare 2 msk socker eller sirap och 1/2 msk finstött kardemumma i degvätskan. Dela den jästa degen i 8 bitar. Arbeta samman och kavla ut varje bit till en 1/2 cm tjock kaka. Nagga med en gaffel. Lägg dem ovanpå varandra med bakduk emellan och låt jäsa ca 30 min. Nagga kakorna igen. Grädda mitt i ugnen ca 5 min. Låt kallna på galler under bakduk.

### Valnötsbullar

24 st.

Sätt ugnen på 225°. Gör degen enligt grundreceptet. Tillsätt dessutom ca 70 g grovt hackade valnötter. Arbeta in dem i degen. Dela den jästa degen till 24 bitar och forma till runda bullar. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Låt jäsa ca 30 min under bakduk. Grädda i mitten av ugnen, 10–12 min.

### Solrosrutor

20 st.

Sätt ugnen på 225°. Gör degen enligt grundreceptet. Arbeta dessutom in 1 dl solroskärnor. Arbeta samman den jästa degen och platta ut den i en smörad långpanna, 30x40 cm. Skär degen med oljad kniv i 20 bitar. Låt jäsa overtäckt i 30 min. Pensla med vatten och strö över 1/2 dl solroskärnor. Grädda i mitten av ugnen ca 20 min. Stjälp upp på galler och låt svalna under bakduk. Bryt isär bitarna.