

Det går fort att baka både de små rågbullarna och rågsiktslimpan. De läckra kuvertbröden med smak av katrinplommon hör till familjens favoriter sommartid, ljumma, delade och med smör. Den saftiga limpan med sötsur smak, bakad på bakpulver, blir ett mellanting mellan bröd och kaka.

Små snabba rågbullar

4 stycken

2 dl grovt rågmjöl

2 dl vetemjöl

1 msk bakpulver

1/2 tsk salt

8 finhackade eller finklippta kärnfria
katrinplommon

2 1/2 dl filmjöl

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Blanda alla ingredienser utom filmjölken i en bunke. Använd gärna matberedare. I så fall behöver man inte finfördela katrinplommonen. Tillsätt filmjölken och arbeta samman till en lös deg.
3. Häll upp degen på mjölat underlag, dela den i fyra delar och forma varje del till en avlång bulle. Lägg dem på smord eller bakpappersklädd plåt. Skåra bullarna med vass kniv på två ställen.
4. Grädda mitt i ugnen ca 20 minuter.

Rågbullarna är godast färska och helst ljumma.

Snabblimpa

1 bröd

7 dl rågsikt

1 tsk salt

1 tsk bakpulver

2 tsk bikarbonat

2 tsk malda brödkryddor

4 dl filmjöl

1 dl sirap, gärna mörk brödsirap

1. Sätt ugnen på 175°. Smörj en brödform på 1 1/2 l, med mjukt margarin.
2. Blanda de torra ingredienserna i en bunke.
3. Tillsätt filmjöl och sirap. Arbeta ihop till en jämn smet.
4. Klicka smeten i formen och jämna till ytan med mjölad hand.
5. Grädda på galler i nedre delen av ugnen i ca 60 minuter. Skjut in en plåt mot slutet av gräddningen om brödet ser ut att bli för mörkt.
6. Låt limpan svalna på galler invirad i bakduk.

LJUS OCH MÖRK SIRAP

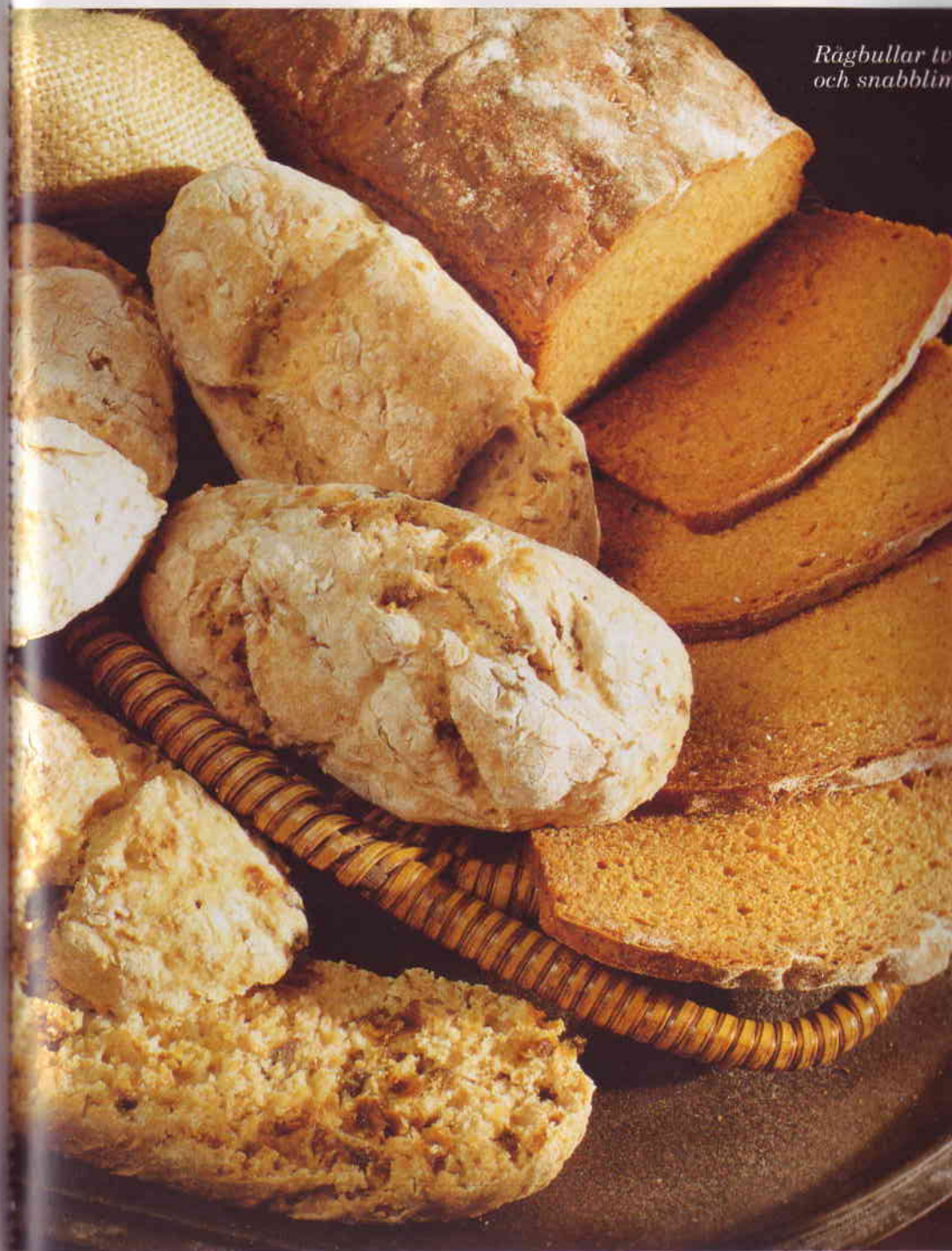
Ljus och mörk sirap är "allround" sirap och kan användas i alla recept där sirap ingår.

Den mörka sirapen ger extra mustig smak.

Båda sorterna innehåller malt från korn. Vid tillsats av brödsirap startar jäsningsen snabbt, brödet får fin volym och extra fin färg. Smaken blir också mycket aromrik.

Brödsirap är speciellt framtagen för matbröd.

Sirap rinner lättare ur måttet om det först doppas i hett vatten eller olja.



Rågbullar tv
och snabblin