

Kubb är ett mörkt, sötat rågbröd som brukar säljas i fjärdedelar. Ingen skorpa bildas eftersom det gräddas i en tät form i vattenbad. "Lås" form eller bunke i grytan så att den inte stjälpes. Självs ställer jag bunken i gallerformen som hör till pommefritesgrytan.

Upplandskubb

1 bröd

75 g jäst

6 dl vatten, 37°

2 tsk salt

1 1/2 dl mörk eller ljus sirap

12 dl fint rågmjöl

ca 7 dl vetemjöl special eller vitt lantbröds mjöl.

1. Smula jästen i en bunke. Tillsätt det ljumma vattnet och rör om så jästen löser sig.

2. Tillsätt salt, sirap och allt rågmjöl. Mät mjölet luftigt. Arbeta in vetemjölet lite i taget. Arbeta degen kraftigt. Degen ska bli fast och smidig, dock ej hård. Om man inte använder en stor hushållsmaskin är det enklast att arbeta i vetemjölet på bakkbordet.

3. Lägg degen i en smord och mjölad form, rymd 3 liter, gryta eller gammeldags mjölkflaska med raka kanter. Lägg plastfilm över och låt degen jäsa väl i 3/4–1 timme. Degen skall jäsa upp till någon cm från kanten.

4. Lägg plastfilmen mellan form och lock och bind fast locket ordentligt.

5. Koka brödet i vattenbad, vattnet bör stå till 2/3 av formens höjd. Grädda brödet, ca 5 timmar.

6. Stjälp upp kubben och låt den kallna inlindad i duk helst till nästa dag. Skär den på längden först i halvor, sedan varje halva på längden så att det bildas trekanter.

