

Rågisar under gång



Degen färdigblandad och inplastad på kvällen.



Ca 9 timmar senare efter att stått över natten i en avstängd och mörk ugn. (I ugnen är det en jämn värme och inget drag.)



10 frallor på ett bakplåtspapper.

TIPS: Använd en stor sked som du doppar i kallt vatten innan du formar varje ny fralla.



Efter att jäst 40 minuter. Mjölade efteråt.

TIPS: Använd inte bakduk som torkar ut frallorna utan spraya på lite vatten som håller dem fuktiga på ovansidan så att de kan jäsa upp. Även mjöl torkar ut, därför strör jag på det efter jäsningsen.



Efter 20 minuter i ugnen.

TIPS: Du kan hoppa över det där med att sätta in en plåt i ugnen. Men en varm plåt i ugnen gör att brödet snabbt får bra värme, vilket gör att brödet kan resa sig bättre.

Använd en vanlig blomsterspruta till att spraya in vatten i ugnen. Med ånga i ugnen blir brödets skorpa mjuk och elastiskt så att brödet ges utrymme att resa sig. (**OBS!** Jag har inte testat att göra detta i båten med öppen gasollåga. Jag gör det bara i elektrisk ugn.)

Lycka till!

//Eva