

Jättegoda limpor! Britt-Marie har bakat de här limporna i 1 år och är fortfarande lika förtjust.

Till 3 limpor

SKÅLLNING:

- 2 dl rågkross
- 2 dl fullkornsdinkel
- 2 tsk salt
- 4 dl kokhett vatten

UTBAKNING:

- 50 g jäst
- 4 dl ljummet vatten, 37 grader
- ½ dl sirap
- 2 dl fullkornsdinkel
- 11 – 12 dl vetemjöl
- 150 g torkad frukt, grovt hackad (t ex aprikoser, fikon, russin, tranbär eller katrinplommon)
- 150 g nötter, t ex valnötter och hackad mandel (jag brukar ta 50 g vardera av hasselnötter, solroskärnor och valnötter)

Blanda alla torra ingredienser till skållningen och häll på det heta vattnet. Täck med plastfolie. Låt bunken stå i rumstemperatur minst 4 timmar eller över natten.

Smula ner jästen i en bunke och häll på vatten och sirap. Blanda i skållningen och fullkornsdinkelmjölet. Arbeta in vetemjölet lite i taget till en smidig deg. Vänd i frukt och nötter.

Låt degen jäsa under bakduk 40 minuter. Vänd upp på lätt mjölat bakbord och dela i tre bitar. Baka ut till limpor och lägg dem på tvären i en långpanna med bakplåtspapper. Sätt ugnen på 250 grader. Låt jäsa under bakduk i 30 minuter. Sätt in i ugnen och sänk värmen till 200 grader

och grädda bröden 25 – 30 minuter. Ta ut bröden och låt dem svalna på galler utan bakduk.

Jättegoda! Jag har bakat de här limporna i 1 år och är fortfarande lika förtjust.

Lycka till/Britt-Marie