

# Korvbröd med renblod

Recept: Kristoffer Åström

Foto: Bianca Brandon-Cox



<b>Renblod</b>	<b>3 dl</b>
<b>Vatten</b>	<b>3 dl</b>
<b>Matolja</b>	<b>0,5 dl</b>
<b>Jäst</b>	<b>50 g</b>
<b>Sirap</b>	<b>1 msk</b>
<b>Vetemjöl</b>	<b>ca 14 dl</b>
<b>Salt</b>	<b>1 msk</b>

Blanda blod, vatten, sirap, olja och jäst i en bunke. Tillsätt mjöl och salt.

Jäs i 1 timme. Dela degen i lagom stora korvbröd, placera på plåt och låt jäsa i ytterligare 30 minuter.

Grädda i mitten av ugnen på 250g 8-10 minuter, eller till en innetemperatur på 93 grader.