

Säckbröd - Gaahkoe

glutenfritt

Recept: Ann Sparrock

Foto: Bianca Brandon-Cox



Jäst	15 g
Salt	
Fiberhusk	3 msk
Pofiber	3 dl
Mjöl	2-3 dl
Smör	20 g
Sirap	3 dl
Vatten	5 dl
Glutenfri mjölmix	4-5 dl
Anis	
Fänkål	

Börja med att lägga fiberhusk och pofiber i mjölk så det får stå och svälla till en tjock smet.

Smula jästen i en bunke/assistent och värm vattnet till 37 grader och häll i bunken/assistent rör om tills jästen löser sig.

Tillsätt smält smör, sirap, salt ev. brödkryddor och degen, och arbeta in mjölet eftersom. Degen ska vara ganska lös, blir den för hård så späd med vatten.

Låt assistenten arbeta degen en stund för att få till segheten i brödet.

Låt degen jäsa i cirka 40 min. Arbeta inte degen efter jäsnings.

Använd glutenfri mjölmix när ämnen och utkavling sker. Grädda i ugnen på 300 grader eller på en häll.