

# Blodbröd

Recept: Kristoffer Åström

Foto: Bianca Brandon-Cox



## Blodbröd

Renblod 0,5 l

Buljong/vatten 0,5 l

Rågsikt 0,5 l

Vetemjöl 1,5 l

Sirap 1 dl

Salt ca 1 msk  
(Använd mindre salt om  
en salt buljong har använts)

Jäst 25 g

Blanda blod, vatten/buljong, jäst sirap väl.

Tillsätt rågsikt, vetemjöl och salt. Låt degen jäsa i 30 min.

Kavla ut, nagga och grädda, på häll eller i en varm ugn minst 250 grader.

Torka brödet på duk i 1-2 dagar.

Vid servering doppa brödet i varm renbuljong. Serveras med vitsås och Suovas.

Förvara i duk och plastpåse eller i en papperspåse.