

Potatisbröd

150 g potatis
50 g jäst
5 dl ljummet vatten (37 grader)
2 msk rapsolja
2 msk flytande honung
1 msk salt
12-14 dl vetemjöl special
2 dl havrekli till degen plus lite att vända bröden i

Gör så här:

Koka potatisen mjuk och pressa den till en puré med lite hett kokspad. Rör ut jästen i det ljumma vattnet och tillsätt puré, rapsolja, honung och salt. Arbeta in havrekli och mjöl till en smidig deg. Låt jäsa i bunke under duk till dubbel storlek, ca 45 minuter. Sätt under tiden ugnen på 250 grader. Ta upp degen och forma små brödbullar. Låt vila några minuter. När spänningen släpper, dra ut ändarna på bullarna så att de blir spolformade. Vänd bullarna i havrekli. Lägg dem på plåt med bakplåtspapper och skära dem med vass kniv. Grädda mitt i ugnen 8-10 minuter.

Lycka till!
Barbro Uhlin