



# Julvört anno 2022

Kock: **Fredrik Finn** Tid: **100 min** Portioner:



Dofterna som sprider sig, äntligen jul och dags för ett av julbordets viktigaste ornament. Passar lika bra till vickningens skinkmacka som att stå i sin egen prakt med en redig klick smör och din bästa julost.

Om du inte hittar flytande vört kan du reducera 5 dl svagdricka till 1 dl. Utan surdeg? Blanda 75 gram vatten, 75 gram mjöl och 5-10 gram jäst och låt bubbla upp.



## INGREDIENSER

### Steg 1

80 gram rågmjöl  
165 gram vatten  
50 gram surdeggrund  
33 gram russin

### Steg 2

150 gram bubblande surdeg  
25 gram honung

25 gram brödsirap  
100 gram flytande vört  
150 gram vatten  
2 gram mald kryddnejlika  
2 gram mald pomerans  
2 gram mald ingefära  
340 gram vetemjöl, special eller manitoba  
9 gram salt

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka upp vatten och slå över rågmjölet. Låt stå tills nästa steg.  
Mata upp din surdeg så att den blir bubblig tills nästa steg samt blötlägg russin.
- 2** Blanda surdeg med skällningen. Ner med vatten, honung, sirap och den flytande vörten.
- 3** Blanda de torra ingredienserna, mjöl, salt, kryddor och blanda ner i vätskan så att mjölet går in i geggan. Låt degen stå på autolys i 30-40 minuter.
- 4** På med degblandaren och blanda i cirka 15 minuter tills glutenet är spänstigt.  
Därefter skjutsar du i russin och fortsätter blanda ett par minuter.
- 5** Ner med degen i en bunke och låt jäsa ett par timmar i rumtemperatur.  
Därefter kör du in degen på kalljäsning i kylan över natten.
- 6** Ställ en gjutjärns gryta i ugnen och sätt tempen på max.  
Under tiden kan du forma brödet till en någorlunda snygg limpa. Use the force!
- 7** När ugnen är varm tar du ut grytan, snittar brödet lite kaxigt och kör ner limpan (passa fingrarna). Grädda på maxtemp i 10 minuter, sänk sedan till 180 grader och fortsätt gräddningen i ytterligare 10 minuter.  
Ta sedan av locket och grädda tills klart. Innertemperaturen på brödet ska vara 96 grader.