

Kabbarps matbröd med örter

2 pkt torrjäst

ca 2 kg vetemjöl

2 dl hackade örter av t.ex. basilika, timjan, oregano, mejram, dragon

ca 9 dl vatten

1 msk salt

2 msk socker

Gör så här

- Rör ihop torrjäst, örter, salt och socker.
- Värm vattnet till 50 grader.
- Tillsätt vatten och rör ut tills degen lossnar från kanterna. Tillsätt mer mjöl om den blir för kladdig.
- Knåda i fem minuter.
- Låt degen jäsa övertäckt i två timmar.
- Vält ut degen och skär i limporna som du lägger direkt på mjölad plåt, rör degen så lite som möjligt.
- Låt limporna jäsa i ytterligare 40 min.
- Baka i ugn på 175 grader i 30-35 min.

www.kabbarp.se