

# GULLMARSSTRANDS LINGONBRÖD

4 limpor

## Dag 1:

4 dl varmt vatten  
1 dl vetekross  
1 dl rågkross  
1 dl linfrön  
1 dl vetekli  
1 dl russin  
3 dl lingonsylt  
3 tsk hel kummin  
3 tsk salt

## Dag 2:

2 pkt torr jäst  
Ca 18 dl vetemjöl  
5 dl kokande vatten

**Dag 1:** Blanda samman alla ingredienserna i en stor bunke, plasta och låt stå svalt, ej i kylan över natten.

**Dag 2:** Tillsätt vattnet i blandningen, rör ner jästen i mjölet och tillsätt detta. Arbeta samman degen i degblandare eller för hand till dess att degen inte klibbar.

Baka ut till 4 limpor och låt jäsa i ca 30 minuter.

Grädda sedan i mitten av ugnen i 200°C i 25-40 minuter.

