

Äppelknäcke



Ca 30 st bröd

2 dl rivet äpple

50 g smör

1 dl vatten

1 dl koncentrerad äppeljuice

50 g jäst

1 tsk salt

3 dl grovt rågmjöl

2 dl rågsikt

flingsalt till gräddningen

Smält smöret. Häll i vattnet och värm till fingervarmt. Lös jästen i degspadet. Tillsätt äppeljuicen och det rivna äpplet tillsammans med mjölet.

Arbeta degen smidig och låt den jäsa under en köks-handuk i ca en timma.

Lägg degen på ett bakkbord mjölat med vetemjöl. Dela degen i två delar. Rulla varje del till längder och dela varje längd i lagom stora bitar. Forma varje bit till en boll och kavla ut tunt, först med vanlig kavel och sedan med kruskavel. Strö lite flingsalt på varje bröd innan gräddningen, det blir jättegott.

Grädda bröden på smorda plåtar i 250°C mitt i ugnen i ca 3 minuter.



Fler recept och mycket mer på www.applriket.se