

# Ungerskt potatisbröd

- 50 gram jäst
- 5 dl vatten
- 4 msk olja
- 2 tsk Italiensk salladskrydda
- 8 st potatisar, pressade, kokta
- 13 dl Manituba cream vetemjöl (extra mycket gluten)
- olivolja och flingsalt

1. Smula jästen i en bunke. Tillsätt vätska och olja. Pressa i potatisen och tillsätt Italiensk salladskrydda.

2. Tillsätt lite mjöl i sänder och gör en deg. Smaka av och tillsätt eventuellt mer Italiensk salladskrydda. Låt degen knådas ordentligt med degkrokar i matberedare i 10-15 minuter. Om degen blivit för lös, tillsätt Manituba cream tills degen precis släpper kanterna på bunken. Låt den jäsa i kylskåp med plastfolietäckt bunke över natten.

3. Knåda degen och stjälp ut i en smord långpanna. Låt jäsa i en-två timmar. Pensla brödet med olivolja och strö över flingsalt.

4. Sätt ugnen på 200 grader (ej fläkt i varmluftugn).

Grädda brödet med termometer instucken, brödet är färdigt när temperaturen är 97-98 grader. Täck brödet omedelbart från ugnen med plastfolie eller handduk, låt svalna