

Mat

UPPDRAG:

# Baka världens

Baguetter, briocher, dill- och västerbottensbröd.

Här bjuder Svenska bagarlandslaget på recepten som kan ta Sverige ända till VM.

Text: **Birgitta Stolt**

Foto: **Andrea Björsell**

Recept: **Bagerilandslaget**



Valda delar av bagerilandslaget som ligger i hårdträning inför det stundande VM-kvalet.

# Bästa bröd!



## Dill- & Västerbottensbröd

- Cirka tre bröd eller 50–60 kuvertbröd

**5 dl vatten**  
**14 dl (840 g) vetemjöl**  
**En knapp dl semolinamjöl**  
**6 cl (50 g) olivolja**  
**15 g jäst**  
**1 msk honung, (eller socker)**  
**2 tsk salt**

### Gör så här:

**1.** Blanda alla ingredienserna till en slät och smidig deg.  
**2.** Blanda sedan i 10 g färsk dill

och 75 g grovriven västerbot-  
tenost.

**3.** Låt degen vila i kylan över  
natten.

**4.** Forma till tre större bröd eller  
många små kuvertbröd. Låt jäsa  
till dubbla storleken.

**5.** Pensla med ägg och snitta  
kors med en vass kniv.

**6.** Grädda i 230 grader, tre större  
bröd ca 25 min, kuvertbröd ca  
10 min.