

## Klickbröd

1,5 liter kallvatten

12,5 g jäst = ¼ paket

1 msk salt

1 dl hackad torkad frukt t.ex. aprikoser eller fikon eller russin

Sammanlagt 3 liter mjöl och frön: T.ex. 6 dl rågmjöl änglamark, ½ dl linfrö, ½ dl sesamfrö, 1 dl solroskärnor, 21-22 dl änglamarks vetemjöl

Blanda degen på kvällen i stor assisten eller bunke, 5 l.

Täck med bakplåtspapper och duk.

Låt stå framme i köket till på morgonen.

Klicka med stor sked och slickepott upp 12 bröd på 3 plåtar = 36 st. Sätt ugnen på 250 grader varm luft och grädda 13-15 minuter. Kolla att de blir lagom gyllenbruna.

/Recept från Gunilla Lundmark, Skellefteå Trädgårdssällskap, 2016-08-13