

| Kategori | Instruktionstext                                     |
|----------|------------------------------------------------------|
| Titel    | Hur man bakar bröd                                   |
| Om       | En steg-för-steg-guide för att baka eget bröd hemma. |
| Längd    | 350 ord, 2200 tecken                                 |
| Källa    | <a href="https://allgot.se">Allgot.se</a>            |

# Hur man bakar bröd

Att baka bröd är en både rolig och givande aktivitet. Här är en enkel steg-för-steg-guide för att hjälpa dig att baka ditt eget bröd hemma.

## Ingredienser

- 25 g färsk jäst eller 1 paket torrjäst
- 5 dl ljummet vatten (37 grader Celsius)
- 1 msk socker
- 1 msk salt
- 12-13 dl vetemjöl (eller en blandning av vetemjöl och fullkornsmjöl)
- 2 msk olivolja (valfritt)

## Steg 1: Förbered jästen

Om du använder färsk jäst, smula ner den i en bunke och lös upp den i det ljumma vattnet tillsammans med sockret. Låt stå i cirka 10 minuter tills det börjar bubbla. Om du använder torrjäst, blanda den direkt med mjölet.

## Steg 2: Blanda ingredienserna

Tillsätt saltet och olivoljan (om du använder det) till jästblandningen. Börja sedan tillsätta mjölet, lite i taget, och rör om med en träslev eller en degkrok tills degen börjar släppa från kanterna på bunken.

## Steg 3: Knåda degen

Häll ut degen på en mjölad yta och knåda den i cirka 10 minuter. Degen ska bli smidig och elastisk. Om den är klibbig, tillsätt lite mer mjöl.

## Steg 4: Låt degen jäsa

Lägg degen i en lätt oljad bunke och täck med plastfolie eller en fuktig kökshandduk. Låt jäsa på en varm plats i cirka 1-2 timmar, eller tills den har dubblat sin storlek.

## Steg 5: Forma brödet

När degen har jäst klart, håll ut den på en mjölad yta igen och knåda den lätt för att få ut luften. Forma degen till en limpa eller dela den i bitar för att göra bullar.

## Steg 6: Andra jäsningen

Lägg brödet på en plåt med bakplåtspapper och låt det jäsa i ytterligare 30-60 minuter. Täck med en handduk under tiden.

## Steg 7: Grädda brödet

Förvärm ugnen till 225 grader Celsius. Grädda brödet i 25-30 minuter, eller tills det har en gyllenbrun färg och låter ihåligt när du knackar på botten.

## Steg 8: Låt svalna

Ta ut brödet ur ugnen och låt det svalna på ett galler innan du skär i det.

Nu har du ett härligt, nybakat bröd att njuta av! Lycka till med bakningen!

## Referenser

- [Allgot.se](https://allgot.se)

Tags: [Faktatext](#), [Okategoriserade](#)