

Surdegsbaguetter

3 baguetter

- ½ dl surdeg*
- 5 – 10 gram färsk jäst eller ½ tsk torrjäst
- 4 dl vatten
- 2 tsk salt
- ca 7 ½ dl vetemjöl special

Blanda alla ingredienser utom mjölet. Mät upp mjölet, gärna genom att hälla det i ett litermått. Tillsätt mjölet lite i taget. Det går fint att röra för hand för det räcker att allting blandas. Obs! Degen ska vara lös. Täck och låt jäsa över natten.

Häll försiktigt ut degen på mjölat underlag utan att röra runt i den. Försök hälla så det blir en "rektangel", då blir det lättare att göra baguetter sen. Låt den ligga där och jäsa i ca 30 minuter. Täck inte över.

Använd en degskrapa eller liknande och ganska mycket mjöl för att dela och fösa ihop 3 längder. Ta ordentligt med mjöl på händerna och snurra dem ett par varv. Lägg på plåt med bakplåtspapper och grädda direkt i 250 grader i mitten av ugnen i 20 min. Ytan ska kännas hård när man knackar på den.

*Recept på surdeg brukar finnas på påsen till grovt rågmjöl

Hummus - kikärtsröra

- 3 ½ dl kokta kikärter
- 1 – 2 vitlösklyftor
- 1 tsk malen spiskummin
- saften från ½ citron
- ½ dl finskuren persilja
- 2 msk olivolja
- ½ tsk salt
- (kajennpeppar eller paprikapulver)

Tillagas i matberedare. Spola av kikärterna i kallt vatten. Skala vitlöken. Starta matberedaren och släpp ner vitlöken. Lägg sen i kikärterna och kör tills kikärterna är mosade. Tillsätt spiskummin, citronsaft, persilja, olja och salt. Om röran känns tjock kan man tillsätta lite vatten. Lägg upp i en skål. Om du tycker det ser trevligt ut kan du strö över lite kajennpeppar eller paprikapulver. Ät som tillbehör till mat, kanske till grillat eller en sallad. Eller använd som pålägg på bröd.

