

Publicerad 2023-05-28 18:19 av Blomma-Stjärna

Bröd

Sitter i gungstolen
med handkvarn
och maler

arla morron
maler jag råg
till min surdegsgrund

har rört ut jäst
med vatten, salt och filmjöl
fyller på med surdeg
vetemjöl och nötmjöl

ner med händerna i bunken
och knåda och knåda och knåda
låta degklumpen vila under duk

en lergryta får stå i vatten
håller då fukt till degen
som nu är formad till en limpa

200 grader i ugnen i en timme
sedan 150 grader i en timme
och brödet doftar ätbart gott

- det känns tryggt
med ett nybakt bröd!

Texten är utskriven från Poeter.se

Författaren Blomma-Stjärna med Poeter.se id #49808 innehar upphovsrätten