

Mit eget Müslibrød

Du skal lægge ca. 20 min. arbejde i dette brød
Der er nybagt brød efter ca. 2 ¼ time

Hvis du ganger opskriften med 2 eller 3 kan du lægge et brød eller to i fryseren. De holder sig fint i flere måneder.

Til 1 brød skal du bruge:

- 25 g gær
- 3 dl lunkent vand
- 1 ½ tsk salt
- 1 tsk sukker
- 3 spsk olie
- 200 g müsli efter din smag
- 50 g solsikkekerner
- ca 300 g hvedemel
- ca 50 g durummel

Pensles med sammenpisket æg

Pyntes med durummel

Bages i en form, ca 1 ¼ l

Sådan gør du:

Rør gærerne ud i det lunkne vand

Tilsæt olie, salt, sukker, müsli, solsikkekerner og durummel.

Tilsæt derefter hvedemel lidt efter lidt, så meget dejen kan tage.

Ælt dejen igennem på bordet til den er glat og blank.

Læg dejen til hævnning dækket med et fugtigt klæde i 45 minutter.

Drys lidt durummel på bordet, slå dejen ned, og ælt den atter igennem.

Form dejen til et brød, og læg den i en smurt form.

Lad brødet efterhæve 20 – 30 minutter.

Tænd ovnen og indstil den på 200°, rids brødet på skrå og pensl med sammenpisket æg.

Drys lidt durummel over som pynt.

Bag brødet på nederste ribbe ved 200° i 40 – 50 minutter. De sidste 10 minutter tages brødet ud af formen. - Afkøles til sidst på en bagerist.

God fornøjelse