

Brødopskrift (20-25 stk.)

Ingredienser:

50 g. gær
4 dl. lunken vand
1 dl. cremefraiche, tykmælk eller ymer
3 spsk. olie
2½ tsk. honning (eller sukker)
1 tsk. salt
150 g. grahamsmel
100 g. havregryn
500 g. mel (eller indtil dejen er smidig)

Fremgangsmåde:

1. Gæren smuldres og røres ud i det lunkne vand.
2. Cremefraiche, olie, honning og salt røres i.
3. Grahamsmel, havregryn røres godt ind i dejen.
4. Hvedemelen tilsættes, indtil dejen kan æltes uden at fingrene hænger i.
5. Lad det hæve tildækket i 45 - 60 min.
6. Dejen formes og efterhæves i 20 min.
7. Bages ved 220 grader (almindelig ovn) i 15 min – til det er gyldent.