



Ingredienser

- 5 dl vand
- 1 pk. gær
- 150 g mørk sirup
- 1 tsk. salt
- 250 g grahamsmel
- 500 g hvedemel
- 1 æg eller vand til pensling

Beskrivelse

Kom vandet i en skål, smuldr gæren heri og rør til gæren er opløst. Tilsæt sirup, salt og grahamsmel. Hvedemelet tilsættes lidt af gangen. Ælt dejen til den er glat og smidig. Stil dejen tildækket til hævnning et lunt sted i ca. 1 time.

Ælt dejen igennem på et meldrysset bord. Del den i to og form til brød. Læg brødene på en bageplade med bagepapir og lad dem hæve til dobbelt størrelse.

Pensl brødene med sammenpisket æg eller vand. Bag dem ved 200 grader i ca. 25 minutter. Lad brødene afkøle på en bagerist.