

Brød med hvidtøl

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

20 g margarine

2 1/2 dl vand

1/2 flaske hvidtøl (1,65 dl)

25 g gær

150 g fuldkornsmel

Ca. 500 g hvedemel

1 tsk. salt

1 tsk. kanel

1 knsp. stødt nellike

Beskrivelse

Smelt margarinen i en kasserolle. Kom vand og hvidtøl i og varm op til 37 grader. Hæld blandingen over i en skål og opløs gæren heri.

Tilsæt fuldkornsmel. Bland hvedemel med salt, kanel og nelliker og rør det i dejen. Ælt godt.

Lad dejen hæve tildækket i 1 time.

Slå dejen sammen og form brødet. Lad brødet efterhæve lunt og tildækket i ca. 30 minutter.

Pensl brødet med vand og skær nogle snit på skrå med en skarp kniv.

Sæt brødet i en 250 grader forvarmet ovn. Skru straks ned til 220 grader. Bages i ca. 25-30 minutter.