



Ingredienser

4 dl mælk
25 g gær
1 tsk. sukker
1 tsk. salt
1 dl finvalsede havregryn
1/2 dl hørfrø
1/2 dl sesamfrø
200 g grahamsmel
200 g hvedemel

Beskrivelse

Lun mælken til lillefingervarmt og opløs gæren heri. Tilsæt de øvrige ingredienser og rør dejen grundigt sammen. Dejen skal have konsistens som havregrød. Tilsæt evt. lidt mere mel eller mælk hvis konsistensen ikke er rigtig.

Beklæd en sandkageform (1,2 l) med bagepapir og kom dejen heri.

Sæt brødet i kold ovn og tænd på 200 grader almindelig ovnvarme. Brødet bages ca. 35-40 minutter.

Tag brødet ud af formen, når det er bagt og lad det afkøle på en bagerist.