

Brydebrød med æbler

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

5 dl vand
50 g gær
2 æbler
1 tsk. salt
1/2 dl rørsukker
1 dl solsikkekerner
ca. 700 g hvedemel

Beskrivelse

Lun vandet og rør gæren ud heri. Riv æblerne groft og kom dem i. Tilsæt salt, rørsukker og solsikkekerner.

Rør melet i lidt af gangen og ælt dejen godt. Lad den hæve ca. 40 minutter tildækket.

Ælt dejen igennem og læg den i en lille bradepande med bagepapir. Gør hænderne våde og pres dejen ud i formen. Skær den i 12 firkanter og lad den hæve i 20 minutter.

Bag brødet ved 225 grader i 15-20 minutter.