



## Ingredienser

1 dl havregryn  
2 dl mælk  
25 g gær  
1 æg  
½ dl olie  
100 g figner og/eller dadler  
1 spsk. sukker  
1 tsk. salt  
350 g hvedemel

## Beskrivelse

Kog havregryn og mælk til grød og lad den køle lidt af. Udblød gæren i lidt af grøden og hæld resten i. Rør æg, olie, hakkede figner/dadler, sukker og salt i grøden. Ælt mel i, til dejen slipper skålen eller bordet. Lad dejen hæve overdækket på et lunt sted i 45 minutter. Ælt dejen igennem. Form et brød og sæt det på en bageplade med bagepapir. Lad det hæve i yderligere 30 minutter. Bag brødet i ca. 25-30 minutter ved 175 grader. Opbevar det færdigbagte brød i en plasticpose ved stuetemperatur, når det er afkølet.

Tip: En god måde at få brugt julens overskud af dadler og figner.