



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 5 min.

Tilberedningstid: 3 t.

Kræver bagemaskine

Velegnet til frysning

Ingredienser

1 dl vand

4 dl kærnemælk

250 g groft rugbrød

350 g sigtemel

2 tsk. salt

50 g solsikkefrø

50 g hørfrø

11 g tørgær

Seseamfrø til pynt

Beskrivelse

Hæld først vand og kærnemælk i bagemaskinen. Kom derefter mel og salt i. Fordel solsikkefrø og hørfrø ud over melet. Slut af med at komme tørgæren i.

Sæt programmet til basic, lang. Indstil derefter farven og sæt en evt. timer.

2 minutter før maskinen begynder at bage (hvilket tit vil være de sidste 60 minutter), åben låget og pensel med vand. Drys derefter med seseam frø.

Når det er færdigt tages det straks ud af bagemaskinen. Fold evt. et vådt viskestykke uden om rugbrødet i ca. ½ time. Så bliver brødet mindre hårdt i kanten.