



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 15 min.

Tilberedningstid: 2 t. 30 min.

Kræver bagemaskine

Velegnet til frysning

Ingredienser

325 ml vand

2-3 spsk. olie

500 g hvedemel

1 spsk. sukker

1 tsk. salt

100 g femkornsblanding

1 tsk. tørgær

evt. birkes

Beskrivelse

Kog femkornsblandingen i 5 minutter i noget vand i en gryde. Tag den op med en sigteske og lad det afkøle lidt. Kom først vand og olie i bageformen. Kom derefter hvedemel, sukker og salt i. Kom så de kogte korn i. Kom til slut tørgæren i.

Sæt programmet til Kerne/rugbrød, kort. Indstil derefter farven og sæt en evt. timer.

Hvis man ønsker birkes oven på: 2 minutter før maskinen begynder at bage (hvilket tit vil være de sidste 60 minutter), åben låget og pensel med vand. Drys derefter med birkes frø.