Honningbrød

2 stk.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

50 g margarine
4 dl kærnemælk
30 g gær
1 æg
75 g honning
½ tsk. salt
500-600 g mel

Pynt: Sesamfrø

Beskrivelse

Margarinen smeltes og kommes i en skål sammen med kærnemælken.
Gæren udrøres heri. Æg, honning, salt og mel tilsættes og dejen ældes godt igennem.
Stilles til hævning et lunt sted ca. 45 min.
Dejen slås ned og deles i 6 lige store portioner, der rulles til stænger. Stængerne lægges på plade og flettes 3 og 3 til et brød.
Efterhæver et lunt sted ca. 15 min.
Pensles med mælk og drysses med sesamfrø.
Bagetid: ca. 20-25 min. nederst i ovnen ved 200 grader.