



Ingredienser

50 g margarine
½ dl sirup
4 dl vand
50 g gær
1 tsk. salt
2 dl havregryn
500 g mel

Beskrivelse

Margarinen smeltes i en gryde. Tilsæt sirup og vand. Smuldr gæren i den fingervarme væske. Bland havregryn, salt og mel i dejen og ælt godt. Lad dejen hæve tildækket i 30 minutter. Form dejen til 2 brød, som lægges i hver sin bageform (ca. 1,2 l) Hæver igen i 30 minutter. Pensles med mælk og ridses med en skarp kniv. Bages i 25-30 minutter ved 200 grader.