



## Ingredienser

### Madbrød:

25 g smør  
1½ dl koldt vand  
1½ dl mælk  
25 g gær  
1 tsk. sukker  
1 tsk. salt  
150 g groft rugmel  
300 g hvedemel

### Fyld:

1 rød peberfrugt  
1 løg  
200 g kogt skinke i tern eller strimler  
1 tsk. oregano  
Salt  
Peber  
200 g revet ost

## Beskrivelse

Smelt smørret i en gryde. Tag gryden af varmen og tilsæt vand og mælk.

Hæld blandingen i en skål og rør gæren ud. Tilsæt sukker, salt groft rugmel og hvedemel. Rør dejen sammen og lad den hæve tildækket et lunt sted i ca. 1 time.

Skær peberfrugten og løg i tern. Rist ternene på en pande ved jævn varme under omrøring i ca. 3 min. Lad blandingen køle af på panden. Tilsæt skinke, oregano, salt og peber og rør rundt.

Drys hvedemel på bordet og kom dejen ud herpå og ælt godt igennem. Del dejen i 8 boller og rul dem flade (ca. 17 cm i diameter).

Læg 3 spsk. fyld på halvdelen af hvert stykke. Drys med revet ost på fyldet.

Fold dejstykkerne sammen til halvmåner og tryk kanterne sammen en gaffel. Læg dem på en bageplade og pensl med vand eller mælk. Bag madbrødene midt i ovnen i ca. 20 min. ved 200 grader.