

Minirugbrød

12 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rør gæren ud i lunkent vand og tilsæt de øvrige ingredienser. Ælt dejen godt igennem og stil den til hævnning i ca. 1 time. Slå dejen ned, form 12 små brød, og sæt dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Lad dem efterhæve i 20 minutter. Pensl dem med mælk og pynt dem med sesamfrø, birkes, græskarner eller solsikkekerner. Sæt brødene i ovnen og bag dem midt i ovnen ved 225 grader i 20-25 minutter.

Ingredienser

25 g gær

3½ dl vand

1 tsk. salt

2 tsk. akaciehonning

300 g groft rugmel

175 g mel

Mælk til pensling

Pynt: Sesamfrø, birkes, græskarkerner eller solsikkekerner.