



Ingredienser

Dej:

75 g margarine

1½ dl vand

15 g gær

1 tsk. salt

100 g grahamsmel

150 g mel

Fars:

500 g hakket svinekød, max. 9-15% fedt

¾ dl mel

1 fintrevet løg

1 tsk. salt

peber

¼ dl mælk

Pynt: Sesamfrø

Variationer

Farsen tilsættes 1 bakke røget kalkunfilet, som er skåret i fine tern.

Beskrivelse

Dej: Margارين smeltes i en gryde, vandet tilsættes og gæren udrøres her, når væsken er fingervarm. Tilsæt grahamsmel, salt og mel. Dejen æltes igennem. Stilles til hævnning et lunt sted ca. ¾ time.

Farsen røres godt.

Dejen slås ned og udrulles til en plade ca. 25 x 40 cm. Farsen lægges i en bred stribe midt på dejen. Siderne og enderne foldes ind over og dejen pensles med mælk og drysses med sesamfrø.

Bages i ovnen ca. 40 min. ved 200 grader.

Lad farsbrødet stå 10-15 min., da farsen sætter sig, inden det skæres i skiver.