

Laksebrød

16 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Margarinen smeltes og kommes i en skål sammen med mælken. Gæren udrøres heri. Salt, finthakket røget laks og mel tilsættes og dejen æltes godt igennem.

Stilles til hævnning et lunt sted ca. 30 min.

Dejen slås ned og deles i 16 stykker, der formes til små brød.

Efterhæver et lunt sted ca. 20 min. Pensles med æg.

Bagetid: 9-10 min. ved 210 grader midt i ovnen.

Ingredienser

50 g margarine

1½ dl mælk

15 g gær

½ tsk. salt

75 g finthakket røget laks

250 g mel

Til pensling: Sammenpisket æg