

Daddys kommenbrød

Til en stor brødform

- 50 g gær
- 3 dl kærnemælk.
- 1 tsk salt
- 2 økologisk melasse
- 50 g olie
- 1 æg
- 300 g Hvid hvedemel
- 200 g gluten hvedemel
- 200 g grahams hvedemel
- 10 g kommen

Gæren udrøres i kærnemælken. Olie, salt, melasse, kommen og æg tilsættes. Lidt æggehvide gemmes til pensling, så der evt. kan drysses birkes på.
Røres mens melet gradvis tilsættes under omrøring.
Hæver til ca. dobbelt størrelse.
Dejen vendes ud på bordet – formes til brød og lægges i form.
Hæver ca. 30 min.
Evt. pensles og drysses med birkes.

Bager ved 200° i ca. 20 min.

Tages ud af formen og sættes ind yderligere 15 min.



Et solidt fundament
for det gode brød!



Med venlig hilsen

Preben H. Rosenberg

Fredericia den 2018-02-14

HUSK: En opskrift er at betragte som vejledende – bortset fra mine: de skal godt nok følges – helt cirka.