

Margrethes gode brød

1/2 kg rugmel
1/2 kg sammalt hvete grov
ca 4 kg hvetemel
3 toppete spiseskjeer farin
1 spiseskje finsalt

Alt dette blandes tørt.

Bland sammen:

Ha i 1/2 l kald kefirmelk
Ca 1 l skummet melk
Hell varmt vann blandet med annen væske til passe
temperatur (37-39 grader).
Ca 100 gram gjær røres i lunkent vann og helles oppi.
Eltes.
(Øk enten vann eller mel.)

Heves til dobbel høyde (ca 1 1/2 - 2 timer).
Bak ut og pensle brødene med smeltet smør.

Etterheving: 20 minutter
Stekes: Ca 180 grader 1 time

NB! Brødene lages høy på midten. (Selv bruker jeg tørrgjær).

Oppskriften er skrevet av Elbjørg Kvannli