

Urtebrød

Skrevet av Hilde
mandag 28. april 2003 23:00 -

Urtebrød

25 gr gjær
3 dl vann (evnt melk)
1 ss olje
2 ts sukker
1 ts salt
1 dl hakka urter eller 2 ss tørka urter
1 egg
ca 8 dl hvetemel

Lag vanlig gjærdeig. forhev og etterhev. 200 Grader i 15- 20 min alt etter utbakingsformen. Bakes ut etter ønske: Brød, små brød, horn, rundstykker eller brytebrød. Har også med godt hell tilberedt det som foccacia med salt og olje over før steking. Denne oppskriften har fulgt meg siden jeg fant den for 8 år siden. Brukes stadig vekk og kan jo tilpasses alle formål... Velg bare urter etter behov...

[Originaltråden](#)