

Lillys brød

Skrevet av Lilly
fredag 03. november 2006 23:00 -

Lillys brød

1 kg hvetemel
1/2 kg grovbakst
1/2 kg dansk rugbrød melblanding
1 pk gjær
ca 1 1/4 l lunkent vann
litt honning eller sirup
litt salt

Arbeid deigen godt sammen og hev til dobbel størrelse. Bak ut til 3 brød og etterhev godt. (Jeg etterhever ca 40 - 45 min)

Stekes ved 200 grader ca 45 min.
Lykke til!

[Originaltråden](#)