

Filmjölsbröd



Ingredienser:

1 l. filmjök
1,2 kg rågsikt
3 dl ljus sirap
4 tsk bikarbonat
2 tsk bakpulver

Ugn:

100 grader 45 min, 150 grader 30 min.

Blanda samman ingredienserna i en hushållsmaksin. Degen blir seg och tung och därför väldigt svår att blanda samman för hand.

Smörj eller klä en långpanna med bakplåtspapper. Fördela degen jämt i panna.

Sätt in panna i mitten av ugnen i 45 minuter (100 grader), höj därefter ugnen till 150 grader och grädda ytterligare ca: 30 minuter (börja räkna 30 minuter direkt efter att du höjt ugnen).

Dela i fyra bitar när bröder har svalnat.

Går bra att frysa.