Surmelksbrød med sirup

Ingredienser



♥ 3 dl hvetemel
♥ 2 dl fin sammalt hvetemel
♥ 2 dl havregryn
♥ 2 ts natron
♥ 1 ts salt
♥ 1 dl sirup (se tips)
♥ 5 dl surmelk (se tips)

Pynt:
♥ 2 ss store havregryn
♥ 1 ts hvetemel

Fremgangsmåte

Bland mel, sammalt hvetemel, havregryn, natron og salt sammen i en bolle.

Varm sirupen en kort stund i mikroen slik at den blir litt mer flytende.

Ha surmelken og sirupen i bollen med det tørre og rør deigen raskt sammen.

Ha deigen i en smurt brødform som rommer 1,5 liter med bakepapir i bunnen.

Jevn til overflaten og dryss eventuelt over noen havregryn og litt hvetemel som pynt.

Stek brødet nederst i ovnen ved 180°C i ca 60 minutter til det er gjennomstekt (se tips).

Avkjøl brødet litt før det løsnes fra formen og avkjøles på en rist.

Tips

♥ Det er det samme om du bruker kefir eller kulturmelk.

♥ Både lys og mørk sirup kan brukes. I brødet på bildet brukte jeg mørk sirup som er grunnen til at brødet er såpass mørkt, men det går like greit med lys sirup.

♥ Tilpass steketiden slik at brødet blir helt gjennomstekt, men ikke overstekt så brødet blir tørt. Steketiden vil variere litt med hvilken type brødform du bruker. Dersom du synes at brødet blir for mørkt på toppen før det er gjennomstekt, kan du dekke over det med et stykke bakepapir på slutten av steketiden.

♥ Pakk brødet inn i plast og oppbevar det gjerne i kjøleskapet. Brødet er supert å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/surmelksbrod-med-sirup