Surmelksbrød med honning, rosiner og frø

Ingredienser



- ♥ 5 dl hvetemel
- ♥ 2 dl store havregryn
- ♥ 2 ts natron
- ♥ 1 ts salt
- ♥ 1 dl rosiner
- ♥ 1 dl linfrø
- ♥ 1,5 dl solsikkekjerner
- ♥ 0,5 dl honning
- ♥ 5 dl surmelk (se tips)

Pynt:

- ♥ 2 ss solsikkerkjerner
- ♥ 2 ss linfrø

Fremgangsmåte

Bland mel, havregryn, natron og salt sammen i en bolle. Tilsett rosiner, linfrø og solsikkekjerner.

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

Ha surmelken og honningen 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 solsikkerkjerner og linfrø 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.

♥ Solsikkekjerner og linfrø er en fin kombinasjon, men du kan også bruke sesamfrø og/eller gresskarkjerner. Bruk den kombinasjonen du liker og hva du har tilgjendelig. Rosiner kan sløyfes hvis du liker brødet mindre søtt.

♥ 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-honning-rosiner-og-fro