BAKA

Enkelt fröbröd utan knådning

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Ett enkelt och så gott bröd med massa nyttiga frön. Ingen knådning. Superenkelt. Detta kommer bli ert nya favoritbröd!

Ingen knådning behövs, sväng bara ihop de torra ingredienserna med de blöta och blanda sedan ihop till en smet.
Hur gott är det inte med nybakat bröd till frukost? Det är ju en riktigt lyx, speciellt när man bakar det själv. Jag hade en liten frukostbjudning hemma i veckan och testade då att baka detta bröd. Det blev en solklar 10:a. En succé, såpass att min frukostgäst åkte och köpte alla ingredienserna till brödet och bakade det samma dag.
Kommer definitivt bli ett nytt favoritbröd hemma.
Här hittar ni även en filmsnutt där jag gör brödet: KLICKA HÄR

60

INGREDIENSER

Torra ingredienser:
3,5 dl vetemjöl
1 dl rågsikt
1 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
1 dl pumpafrön
1 dl solrosfrön
2 msk sesamfrön
2 msk linfrön
0,5 tsk salt

Blöta ingredienser:

2 dl naturell yoghurt
1,5 dl mjölk
0,75 dl ljus sirap
0,75 dl rapsolja

Frön & flingsalt till topping

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader och förbered en brödform (22x7) med bakplåtspapper.
2. Blanda alla torra ingredienser i en bunke och de blöta i en annan bunke. Häll över de blöta ingredienserna i de torra och blanda till en smet.
3. Häll över smeten i brödformen med bakplåtspapper, toppa med frön och flingsalt.
4. Grädda mitt i ugnen i ca 45 min så brödet får en fin gyllenbrun färg. Kolla med en sticka om brödet är torrt.