



BAKA

# Majsbröd med örter

Kock: **Katrine Loo & Patrik Sers** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Snabbt majsbröd som passar lika bra som frukost, mellanmål eller till en soppa.



## INGREDIENSER

4 dl majs mjöl  
2 tsk bakpulver  
1 tsk psylliumhusk (fiberhusk)  
0,5 tsk salt  
1 msk torkade örter t ex oregano, timjan  
50 g rumsvarmt smör  
2 dl yoghurt

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader. Blanda alla torra ingredienser i en bunke.

**2**

Tillsätt smöret och yoghurten och blanda snabbt ihop till en deg. Den kommer bli lite kladdig men det ska den vara.

**3**

Forma degen till små portionsbröd. Lägg dem på bakplåtspapper och skära brödet lätt med en vass kniv.

**4**

Grädda dem gyllene mitt i ugnen i ca 10-12 minuter. Beroende storlek kan det ta kortare/längre tid.

**5**

Avnjut dem nygräddade tillsammans med dina favoritpålägg.