BAKA

Majsbröd med örter

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

30

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

INGREDIENSER

4 dl majsmjöl
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 ungen 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 skåra 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.