



Filmjölksbröd

Kock: **Monika Österheim** Tid: **150 min** Portioner: **2**



Saftigt lättbakat bröd på filmjolk med riktigt knaprig skorpa - så gott att man himlar med ögonen efter första tuggan.

Det här receptet fanns en gång på filmjölkspaketerna. Smaken på brödet passar till det mesta men speciellt bra blir det till sill, skaldjur och ost. Receptet är för 2 stycken limpor.



INGREDIENSER

1 liter vetemjöl
1 liter rågsikt
0.25 dl bakpulver
0.25 dl bikarbonat
1 liter filmjolk
2.5 dl mörk sirap

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 100 grader.
Blanda de torra ingredienserna. Tillsätt filmjölken och sedan sirapen.
- 2** Knåda degen ordentligt i en assistent till en jämn, ganska lös och seg smet.
- 3** Smörj två brödformar och fördela smeten. Grädda först i 100 grader 1 timme, sedan 175 grader i knappt 1 timme. Kolla brödet efter 40 min så de inte är för mörka (och klara), det går fortare i i varmluftsugn.