

Enkelt Kryddbröd

Recept på ett enkelt och gott filmjölsbröd utan jäst.

2 Bröd



Lyckas lätt



up to 80 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

- 8 dl filmjök
- 2 tsk Dr. Oetker Bikarbonat
- 1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
- 2 tsk salt
- 2 tsk koriander
- 1,5 dl sirap
- 12 dl rågsikt (ev. lite extra)
- 100 g Dr. Oetker Apelsinskal

1 Gör så här:

Rör ihop alla torra ingredienser. Tillsätt sirap och filmjök och rör till en rätt lös smet. Är smeten alltför kladdig tillsätts en dl extra rågsikt.

- 2 Häll smeten i två smorda 1.5 liters formar. Grädda i 150 grader i drygt en timme. Känn med sticka att bröden är klara.