



# Filmjölkslimpa

Recept på gott matbröd som bakas utan jäst.

1 Bröd  Lyckas lätt  up to 100 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

- 3 dl Kungsörnen Vetemjöl
- 2 dl Kungsörnen Grahamsmjöl
- 2 dl havregryn
- 4,5 dl filmjök
- 1 dl sirap (helst mörk)
- 2 tsk Dr. Oetker Bikarbonat

## 1 Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader. Blanda alla ingredienser till en jämn smet, den skall vara kladdigare än en vanlig deg.

## 2 Stjälp upp i en avlång form ca 1 1/2 l klädd i bakplåtspapper. Grädda brödet i ca 50 min.

Låt limpan svalna i en handduk. Brödet är som allra godast när det är nybakt.