

# Fruktbröd med smak av apelsin

Recept på ett smidigt filmjölsbröd att baka eftersom det innehåller bikarbonat, och inte jäst. Vilket gör att det inte behöver jäsa.

2 Bröd



Lyckas lätt

up to 0 Min.



## Ingredienser:

### Fruktbröd med smak av apelsin:

- 5 dl vetemjöl
- 5 dl rågsikt
- 5 dl havregryn Fiberberikad
- 1,5 dl pumpafrön
- 1 dl linfrön
- 100 g Dr. Oetker Hasselnötter hackade
- 100 g Dr. Oetker Apelsinskal
- 75 g Korinter
- 2,5 tsk Dr. Oetker Bikarbonat
- 1,5 tsk salt
- 2 dl sirap
- 1 l filmjök

- 1 Sätt ugnen på 175°C varmluft och förbered två stycken brödformar på ca 1,5 L st ( använd gärna havregryn att "bröa" formarna med).

Blanda ihop samtliga torrvaror i en stor bunke och tillsätt sedan filmjök och sirap.

Blanda ihop alla ingredienser (inte knåda) så att du får en grötliknande deg. Fördela sedan degen i formarna och grädda i ca 50-60 min.

Låt svalna och sedan är det bara att skära upp och njuta.

**recipe.preparation.hot.air 175 °C**