Rågbröd med filmjölk & russin

Jonny · 2025-04-24

Förberedelsetid

1 timma 15 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

1 bröd

Description

Filmjölk och bikarbonat är grunden i de allra enklaste röra-ihop-bröden – som dessutom smakar fantastiskt.

Ingredienser

- **2.5** dl rågmjöl
- **2.5** dl rågsikt
- **1** tsk salt
- **2** tsk bikarbonat
- **1** tsk anisfrön- malda i mortel
- **0.75** dlrussin
- **3** dl filmjölk
- **0.5** dl brödsirap- mörk

Instruktioner

1. Sätt ugnen på 175 grader. alt. 160 grader varmluft. Smörj en avlång brödform som rymmer cirka 1 liter.
2. Blanda alla torra ingredienser i en skål. Blanda filmjölk och sirap i en separat skål.
3. Rör ihop alla ingredienser. Lägg smeten i formen, jämna till ytan och strö över lite grovt rågmjöl.
4. Grädda brödet på falsen längst ner i ugnen i cirka 1 timma
5. Ta ut formen, grädda eventuellt brödet ytterligare några minuter utan formen om det känns lite ogräddat nedtill.
6. Låt svalna på ett galler under bakduk.