



PERSIEN

Världens bästa bröd

Recept till ett bröd

Ingredienser

- 4 dl vetemjöl
- 4 dl grahamsmjöl
- 1 ½ Solrosfrön och/eller pumpafrön
- 1 ½ dl torkade frukter ex. russin, aprikoser, katrinplommon och dadlar klippta i mindre bitar
- 1 ½ tsk salt
- 2 tsk bikarbonat
- 6 dl yoghurt eller filmjök
- ½ dl mörk sirap eller lingonsylt

Redskap

- 1 brödform som rymmer 2 liter
- Bakplåtspapper
- 2 skålar
- Decilitermått
- Teskedsmått
- Sked

Gör så här:

Sätt på ugnen 175 °C.

Lägg bakplåtspapper i en brödform.

Blanda vetemjöl med grahamsmjöl, solrosfrön och/eller pumpafrön, torkad frukt och salt i en skål.

Blanda yoghurt med bikarbonat och sirap eller lingonsylten i en annan skål. Häll detta över mjölblandningen och rör ordentligt.

Häll smeten i formen.

Ställ in formen i ugnen cirka 50 minuter. Testa med en sticka att brödet är genomgräddat.

Låt svalna något innan brödet stjälpas upp på en skärbräda. Ät ljummet med smör.