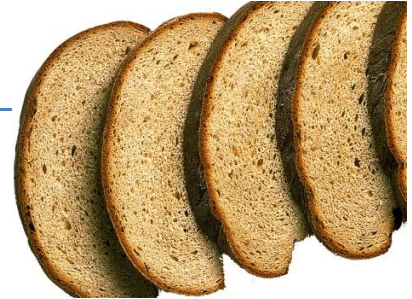


Limpa – sødt rugbrød



Antal : 2 brød

Ingredienser

- 50 g gær
- 5 dl lunken vand
- ½ dl rapsolie
- 1 dl sirup, lys
- 1 tsk. salt
- 400 g rugmel
- 400 g hvedemel

Fremgangsmåde: Gæren opløses i det lunkne vand i en stor skål. Tilsæt olie, sirup, salt og mel og rør det sammen.

Ælt dejen til den er jævn og let klæbrig.

Del dejen i to stykker, form de to stykker til 2 brød og placer dem i to bageforme.

Tænd dejen på 180 grader. Lad dejen efterhæve i 30 minutter eller til dobbelt størrelse.

Bag brødet 1 time og lad dem køle af på bagerist.

Velbekomme!