

## På farten mini-rugbrød



**Antal:** Ca. 15 stk

### **Ingredienser**

4 dl vand, kogt og kølet af til det er lunkent  
1 pakke gær  
2½ dl surmælksprodukt evt. kærnemælk, tykmælk etc.  
400 g Rugmel, groft  
100 g Fuldkornshvedemel  
400 g Hvedemel  
2 tsk Salt  
1 spsk Honning

### **Fremgangsmåde:**

Gæren opløses i vand, kærnemælk, rugmel, fuldkornshvedemel, salt og honning tilsættes.

Ælt dejen og supplerer løbende med hvedemel.

Hæver lunt til dobbelt størrelse.

Form derefter små rugbrød (små firkantede brød) og placer dem tæt i en bradepande eller på bagepapir på en bageplade.

Lad dem efterhæve til dobbelt størrelse.

Pensl med vand og evt. havregryn og bad dem i en forvarmet ovn ved 200 grader i 20-25 min

**Velbekomme!**