

Minirugbrød

12 stk.

Ingredienser:

- 25 g gær
- 2½ dl. lunkent vand
- 2 tsk. flydende honning
- 300 g fuldkornsrugmel
- Ca. 200 g hvedemel
- 1 tsk. salt

Sådan gør du:

- Rør gæren ud i det lunkne vand.
- Tilsæt honning, fuldkornsrugmel og salt.
- Tilsæt hvedemelet lidt ad gangen til dejen er tilpas fugtig.
- Ælt dejen godt og stil den til hævnning i 1 time.
- Slå dejen ned, form 12 små brød og sæt dem på en bageplade med bagepapir.
- Lad dem efterhæve i 20 minutter.
- Pensl dem evt. med lidt pisket æg og pynt med sesamfrø, birkes, græskarkerner eller solsikkekerner.
- Sæt brødene i ovnen og bag dem midt i ovnen ved 225 grader i ca. 25 minutter.