

Sólgrjónabrauð

Áhöld: skál, mæliskeiðar, desilítramál, sleikja, sleif

Hráefni:

- 1 dl heitt vatn
- $\frac{1}{2}$ dl mjólk
- 1 msk matarolía
- 2 tsk þurrger
- $\frac{1}{4}$ tsk salt
- 1 tsk púðursykur
- 1 msk sesamfræ
- 1 dl haframjöl
- 3 dl hveiti

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 200° C og blástur.
2. Mælið vatn, mjólk, matarolíu, þurrger, salt og sykur í skál.
3. Mælið þurrefnin og setjið í skálina, hrærið þeim saman við.
4. Látið deigið lyfta sér í skálinni í 15 mínútur.
5. Ef deigið er enn blautt þá má bæta aðeins hveiti saman við eða þar til það hættir að klístrast við skálina. Hnoðið það svo á borðinu.
6. Mótið brauðið og setjið á plötu, penslið með vatni og skreytið með fræjum. Gott að láta bíða í 10 mín.
7. Bakið brauðið í 10-15 mín.