

Fléttubrauð

Áhöld: skál, mæliskeiðar, desilíttramál, sleikja, sleif, hnífur

Hráefni:

- 1 $\frac{1}{2}$ dl volgt vatn
- 1 $\frac{1}{2}$ tsk þurrger
- $\frac{1}{4}$ matarolía
- 1 tsk sykur
- $\frac{1}{4}$ stk salt
- 1 $\frac{1}{2}$ dl heilhveiti
- 1 dl hveiti

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 200° C og blástur.
2. Mælið vatn, þurrger, matarolíu, sykur og salt 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. Skiptið deiginu í 6 hluta, rúllið í lengjur og gerið tvær fléttur.
7. Setjið á plötu, penslið með vatni og skreytið með fræjum. Gott að láta bíða í 10 mín.
8. Bakið brauðið í 10-15 mín.