

# Ingunns Kjøkken



---

## Ingredienser

- 
- 
- Smeltet smør
- 
- 
- 
- 
- 

## Slik gjør du

Bland alt det tørre.

Varm opp melken til fingervarm, og hell oljen og honningen i melken, og rør rundt bland litt. Hell så melkeblanding oppi det tørre og elt godt, jeg lot kjøkkenmaskinen elte i minutter. ekk bollen med et rent klede eller plastfolie.

La deigen forheve i minutter.

Ta deigen ut av bollen når den er ferdig hevet, og kna den litt sammen. Del deigen i 4 emner, og rull hver del ut som en pølse som passer til brødformene.

Legg bakepapir i hver form, legg deig pølsen oppi, og trykk den litt ned.

La brødene nå etterheve i 45 minutter.

Rettt før du setter dem inn så skjær to-tre skråsnitt på toppen av brødet og pensle toppen av brødet med vann. (snittene skjæres for at brødet ikke skal bli for kompakt, men luftigere)

Stekes så i forvarmet ovn, over/undervarme, nederste rille på 200 grader i 40 – 45 minutter. Brødformene settes oppå et stekebrett inni ovnen, og du kan steke så mange brød du får plass til på brettet om gangen, jeg steker alle fire samtidig.

For å finne ut om brødene er ferdig stekt, banker du lett med finger/knoken på fingeren på toppen av brødet. Er lyden liksom litt hul er brødet ferdig.

Når de er ferdige setter du brødene over på en rist til avkjøling, og legger et rent klede over. La dem stå til dem er kalde før du legger dem i plastposer.

TIPS: Egner seg godt til frysing.

*Dette brødet har du mange muligheter til å justere det slik at det smaker best, nettopp for deg. Du kan mikse og trikse med melblandingen slik du vil. Lag to deiger, og smak forskjellen!*