



Leirskolens hjemmebakte brød

- Ca. 4 stk. brød

1500 g hvetemel
500 g siktet rugmel
250 g havregryn
250 g sammalt grov hvete
250 g sammalt fin hvete
1 pk tørrgjær
1 ss salt
1 ts farin

1/2 dl olje
Vann til passe deig

Bland alt det tørre, ta så i lunkent vann og olje.

Elt deigen til den slipper bollen, dekk til deigen og sett til heving i 30 min.

Ta deigen ut av bollen og del den i fire like deler og trill ut til brød, ha i smurte brødformer og hev i 30 min.

Steikes ved ca. 180° C, 30 - 40 min.

