

LANDBRØD MED SOLSIKKEKERNER

Dejligt landbrød med en god krumme samt solsikkekerner og knækkede hvedekerner, der skaber en let grov struktur.

•

Til

Dej

- 5 dl vand
- 120 g groft rugmel
- 120 g knækkede hvedekerner
- 25 g gær
- 2 spsk olie
- 1 $\frac{1}{2}$ tsk salt
- 1 $\frac{1}{2}$ dl solsikkekerner
- 400 g hvedemel + lidt ekstra hvis dejen røres i røremaskine

Pensling og pynt

- 1 stk æg til pensling
- $\frac{1}{2}$ dl solsikkekerner til pynt

Vand, rugmel og hvedekerner koges sammen 2-3 minutter. Når blandingen er lunken røres gæren ud heri. De øvrige ingredienser tilsættes. Dejen æltes igennem, til den er smidig. Stilles lunt til hævnning dækket med et tørt klæde ca. 1 $\frac{1}{2}$ time.

Dejen slås ned og formes til et aflangt brød. Det kan evt. lægges i en brødform. Efterhæver ca. 20 minutter. Ridses med en skarp kniv, pensles med æg og drysses med solsikkekerner.

Bagetid: 40-45 minutter ved 200 grader på nederste ovnribbe.

