



Hurtigt madbrød

45 MIN

Nem og hurtig opskrift, der giver et lækkert og fedtfattigt madbrød. Et dejligt brød, som er perfekt til mellemmåltidet og den hurtige snack. Madbrødet gør sig også godt som tilbehør til aftensmåltidet, men kan også spille hovedrollen som det, der binder hele måltidet sammen. Ligemeget hvordan du vælger at servere det lækre madbrød, vil de fleste nyde det hele året rundt - morgen, middag og aften.



Ingredienser

1 portion

8 brød pr. portion

Smør	50 g
Mælk	2 dl
Arla A38® naturel 1,5%	½ dl
Gær	25 g
Sukker	1 tsk
Groft salt	1 tsk
Tørret rosmarin	1½ tsk
Hvedemel (ca. 5¼ dl)	350 g

Pensling

Mælk

Pynt

Tørret rosmarin

Sådan gør du

1. Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en skål og tilsæt yoghurt. Rør gæren ud heri.
2. Kom de øvrige ingredienser i (hold lidt mel tilbage). Slå dejen godt sammen med en grydeske. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem (tilsæt evt. resten af melet).
3. Form dejen til et rundt, fladt brød (ca. 28 cm i diameter) og læg det på en plade med bagepapir.
4. Rids brødet næsten igennem, så der dannes otte trekanter. Pensl med mælk og drys med rosmarin.
5. Bag brødet midt i ovnen.

Bagetid

Sæt brødet i en kold ovn. Indstil på 225° - traditionel ovn og bag i ca. 20 min.



Mere inspiration

Server en dejlig gullaschsuppe til det hurtige madbrød.



60+ MIN

Gullaschsuppe

(64)



Velbekomme!

Tips

Du kan bage brødet med frisk rosmarin istedet. Men undlad for meget på toppen, da det nemt bliver brændt. Det hurtige madbrød er bedst nybagt.

Tips