



Suppebrød

Små lækre brød til suppen - dejen kan formes på et utal af måder, så find en, der passer godt til dig.

4 portioner

Bemærk: Opskriften er blevet skaleret, så mål og tider kan variere.

8 brød pr. portion

150 g smør

½ liter mælk

5 dl Kløver® sødmælksyoghurt naturel

100 g gær

2 spsk honning

2 spsk groft salt

400 g grahamsmel eller groft speltmel (ca. 7 dl)

900 g hvedemel (ca. 15 dl)

Pensling

2 sammenpisket æg



Smelt smørret ved svag varme og lun mælken heri. Tag gryden af varmen, hæld væsken i en skål og tilsæt yoghurt. Opløs gæren heri og tilsæt honning, salt og grahamsmel. Ælt hvedemel i dejen lidt ad gangen og ælt til dejen er glat og smidig. Stil dejen tildækket til hævnning et lunt sted i ca. 1 time. Slå dejen ned på et meldrysset bord og rul den ud til ca. 1 cm tykkelse. Udstik i forskellige figurer. Læg figurerne på en plade med bagepapir og lad dem efterhæve ca. ½ time. Pensl med æg og drys med lidt mel. Bag brødene midt i ovnen - til de er gyldne.

Tip

Dejen kan også trilles til boller, formes til flutes, eller trilles til små snegle.

Bagetid

12-15 min. ved 200°.

Kilde: Lone Kjær, foto Henrik Freek Christensen

Energiindhold for hele retten:

13720 kJ, Energifordeling: Fiber: 43,3 g, Protein: 12 %, Kulhydrat: 66 %, Fedt: 22 %