

Madaften Sneum den 18. marts 2016

Dansk bondebrød

Ingredienser:

360 gr. hvedemel (6 dl)
100-125 gr. grahamsmel
2 ½ tsk. groft salt
1 tsk. bagepulver
1 tsk. natron
4 spsk. koldt smør
4 dl. kærnemælk

Fremgangsmåde:

- Varm ovnen op til 200 grader. – alm indstillet – ikke varmluft
- Bland hvedemel, grahamsmel, salt, bagepulver og natron i en stor skål.
- Smuldr smørret i og rør kærnemælken i, bland det godt.
- Mens dejen er i skålen, formes den til en kugle.
- Læg dejen på en bageplade med bagepapir på og drys den med hvedemel.
- Skær et 4 cm dybt kryds på toppen.
- Bag det danske bonde brød ca. 1 time og 20 minutter. Ved brug af varmluft ca. 45-50 minutter.

Velbekomme, Peter Folsø