

Rugbrød med havregryn og kerner

2 Brød

8 dl	Hvedemel
2½ dl	Rugmel
2½ dl	Skårne rugkerner
1 dl	Havregryn
1 dl	Græskarkerner
1 dl	Hørfrø eller sesam
2 tsk.	Stødt kardemomme
4 tsk.	Natron
2 tsk.	Bagepulver
2 tsk.	Salt
8 dl	Cheasy A38 (evt. ekstra mælk – havregrynene er forslugne)
3/4 dl	Mørk sirup

Ovnen tændes på 175 grader – smør rugbrødsformene med olie/smør

Bland de tørre ingredienser i en skål. Bland de våde i en anden og vend det hele sammen. Dejen skal være så den kan røres sammen med en ske. Da der er forskel på mel kvalitet, kan der bare tilsættes mere A38 eller mælk til dejen er lidt lind.

Kom dejen i formene og stil dem midt i ovnen. (Dejen kan glattes med en fugtig hånd, så overfladen bliver mere jævn)

Bag brødene ca. 50 min. – afkøles uden form på bagerist – tildækket.