på tallriken

Busenkelt & supergott bröd



2 bröd:

- 1 dl vetekli
- 2 dl rågkross
- 3 dl Rågsikt
- 7 dl vetemjöl
- 4 tsk bikarbonat
- 1 tsk salt
- 2 dl sirap
- 1 liter filmjölk
- Smör eller margarin till att smörja formarna.

Gör så här:

1. Blanda alla torra ingredienser i en skål, tillsätt filmjölk och sirap och rör till en jämn smet.
2. Häll smeten i 2 avlånga smorda och mjölade formar.
3. Baka i 175 grader i ca 90 minuter. Låt bröden svalna något på galler med handduk över innan servering.
4. Njut!