

Solsikkebrød 2 stk



Ingredienser:

- 25 g gær
- 5 dl vand
- ½ dl solsikkeolie
- 2 tsk salt
- 2 dl solsikkekerner
- 1 liter sigtemel
- 1-2 dl hvedemel

How to:

1. Smuldr gæren ude i skålen
2. opvarm olie og vand til 37 g
3. hæld lidt af væsken over gæren og rør til den er opløst
4. tilsæt resten af væsken sammen med salt og solsikkekerner
5. rør sigtemel og hvedemel i dejen til dejen er smidig og slipper skålen
6. drys lidt mel over dejen og lad den hæve tildækket i en 1 time
7. ælt dejen igennem på et melet bord
8. ælt resten af hvedemelet i
9. del dejen i 2 og form til 2 brød
10. lad brødene hæve i ca 30 min og pensl med sammenpisket æg
11. bag brødene nederst i ovnen v 225 g i ca 20 minutter