

## Urtekrydret madbrød



### Ingredienser:

- 25 g gær
- 1 dl vand
- 2 dl mælk
- 1 spsk olie
- 2 tsk sukker
- 1 tsk salt
- 1 del finthakket friske krydderurter (feks persille, purløg)
- 1 æg
- Ca 8 dl mel

### How to:

1. smuldr gæren ud i en skål
2. bland vand, mæl og fedtstof og opvarm det til 37 g
3. hæld det over gæren og rør til den er opløst
4. tilsæt sukker, salt, krydderurter og det meste af ægget (resten bruges til pensling)
5. rør så meget mel i at dejen slipper skålen
6. drys lidt mel over dejen og lad den hæve tildækket i ca 30 minutter
7. tag dejen op på et melet bord og ælt den igennem med resten af melet
8. form dejen til et aflangt brød og snit i brødet med en skarp kniv

**9. læg brødet på en plade med bagepapir og lad det hæve tildækket i ca 30 minutter**

**10. pensl med resten af ægget og bag brødet midt i ovnen v 200 g i 15-20 minutter**