



M unkebo
M and
M ad, der simrer

9. februar 2017

Madbrød

Brød som ledsager til Chili con carne.

Ingredienser:

250 gram (bland hvedemel og hvedeklid), 1½ dl sødmælk, 10 g smør, 15 g gær, 1 spsk sesamfrø, en knsp salt, ½ tsk sukker, æg til pensling og lidt sesamfrø til pynt.

Smelt smørret ved svag varme. Tilsæt mælken. Hæld mælkeblanding (finger- varm) i en stor skål og smuldr gæren i. Rør. Tilsæt melet lidt ad gangen, til du får en blød dej, der lige slipper hånden, når du ælter. Dæk skålen med et klæde og stil dejen til hævnning i 3 kvarter.

Dejen flades ud og rulles til et brød, som sættes på en bageplade med bagepapir.

Brødet efterhæver i et kvarter. Snit brødet på skrå med en skarp kniv. Pensl det med et rørt æg og drys med sesamfrø.

Brødet sættes i en forvarmet ovn ved 225 grader og bages i 16-20 minutter. Pas på, det ikke bliver for mørkt.