

Superhelt- og prinsessebrød

Det skal du bruge:

Kogende vand
Fuldkornshvedemel
Gær
Lunkent vand
A 38, ymer eller
kærnemælk
Salt
Olie
Hvedemel

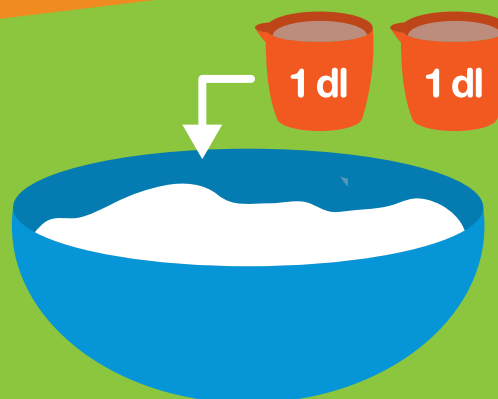
2 dl
100 g/ca 1½ dl
50 g
½ dl

2 dl
½ teske
1 spiseske
8 dl

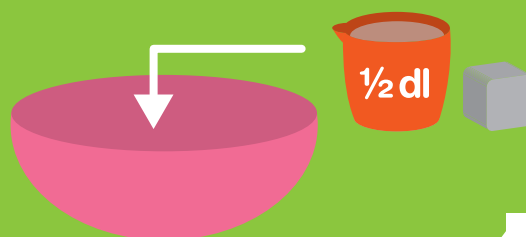


Sådan gør du:

Hæld kogende vand over fuldkornsmælet og lad det trække i ca 1 time.



Rør gæren ud i det lunkne vand og kom det i fuldkornsblandingen.



Tilsæt hvedemel, A-38, ymer eller kærnemælk, salt og olie.



Stil dejen til hævnig et lunt sted i 30-60 min.

Slå dejen ned og del den i minder stykker. Form dem til små boller, som sættes sammen til en Prinsesse eller en superhelt.

Stil den til efterhævning et lunt sted i 15 minutter.

Pensl dem med A-38, ymer eller kærnemælk.

Bag den i ca 20 minutter ved stærk varme, 225 grader.

Når den er afkølet kan du dekorere den med glasur, som du rører op med en lille kop flormelis og lidt citron saft eller vand. Kom kun lidt vand/ citronsaft i efterhånden. Du kan også pynte med rosiner, mandler, nødder eller lidt chokoladeknapper

