

Mini-rugbrød (vejle husholdningsskole)

40 g gær
2½ dl lunkent vand
1½ spsk sirup
15 g margarine
½ tsk salt
150 g rugmel
200 g hvedemel

- Rør gæren ud i det lunket vand.
- Sirup, salt og blødt margarine røres i.
- Rugmel tilsættes.
- Kom hvedemel i lidt efter lidt.
- Ælt dejen godt, og del den i ca. 12 stk.
- Formes til små rugbrød, som sættes på bageplade med bagepapir og lader dem efterhæve i 10 min.
- Pinsles med smeltet fedtstof og bages ved 225°C i ca. 15 min.