

MINIRUGBRØD

12 stk.

Disse rugbrød smager dejligt og egner sig glimrende til frysning. Du kan derfor med fordel bage en stor portion og så hive dem op aftenen før, du skal sende dem med i ungernes madpakker.

25 g gær
2 1/2 dl lunken vand
2 tsk honning
(gerne økologisk akaciehonning)
300 g groft rugmel
ca. 200 g hvedemel
1 tsk salt

Rør gæren ud i det lunkne vand og tilsæt de øvrige ingredienser. Hold lidt hvedemel tilbage, hvis dejen skulle vise sig at være tilpas fugtig, før det hele er kommet i. Ælt dejen igennem og stil den til hævnning en lille time. Slå dejen ned, form 12 små brød, og sæt dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Lad dem efterhæve i 20 min. Pensl dem eventuelt med lidt pisket æg og pynt med sesamfrø, birkes, græskarkerner eller solsikkekerner.

Sæt brødene i ovnen og bag dem midt i ovnen ved 225 grader i ca. 25 minutter

Du kan finde mange flere spændende tips og ideer til børn i bogen "Krudtugler & kanelnegle" af Sif Orellana. Bogen er udgivet af Gyldendal.

