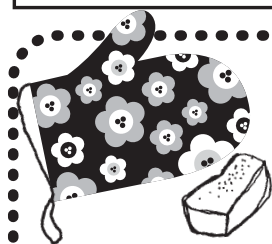


GODA NYHETER

TIPS, PRODUKTER OCH ROLIGHETER FRÅN OSS PÅ ARLA



PICKNICKBRÖD (30 st)

- 50 g jäst
- 5 dl ljummet vatten, 37°
- 25 g smör
- 1 1/2 tsk salt
- 2 msk honung eller sirap
- 250 g KESELLA® lätt
- 2 dl grahamsmjöl
- 12-13 dl vetemjöl

Gör så här:

Smula jästen i en bunke och häll över vattnet. Rör om tills jästen löst sig. Tillsätt rumsvarmt smör, salt, honung, KESELLA och det mesta av mjölet. Arbeta degen smidig. Jäs under bakduk ca 40 min. Sätt ugnen på 225°. Stjälp upp degen på bakplåtspapper i en långpanna. Strö över lite grahamsmjöl och platta ut degen så att den täcker plåten. Skär degen i rutor med en vass kniv. Låt degen jäsa övertäckt ca 20 min. Grädda i mitten av ugnen ca 15 min. Låt brödet svalna på galler under bakduk.

Smoothie-lovers

NYHET



Vi är många som älskar smoothie, den fluffiga mjölk- och fruktdrinken som uppfanns på ett gym i Kalifornien och som tagit Sverige med storm. Nu kommer äntligen ARLA SMOOTHIE® på flaska. Finns i smakerna jordgubb, hallon och passion. Perfekt som nyttig frukost, gott mellanmål eller efter träningen.

Krämig nyhet

BUKO Yoghurt är en ny, naturlig färskost blandad med yoghurt. Yoghurten ger en fräsch, lite syrlig smak och sänker fetthalten. Finns i smakerna naturell, pikanta örter och gurka & vitlök. Packa ner i picknickkorgen och prova på nybakat bröd eller salta kex.

