

GÖR SJÄLV FRÅN SCRATCH!

Impa på familjen genom att baka egna korvbröd.
Enkelt, gott och garanterat succé för grillkvällen
eller kalaset!

Till 12 korvbröd behöver du:

25 g jäst
2,5 dl Arla Ko[®] Mjök
1 tsk salt

50 g Arla[®] Svenskt Smör
4 dl vetemjöl
2,5 dl rågsikt



Gör så här:

- 1 Smula jästen i en bunke. Tillsätt mjök och salt. Rör om tills jästen löst sig.
- 2 Blanda i resten av ingredienserna och knåda till en smidig deg.
- 3 Dela degen i 12 bitar och forma sedan avlånga korvbröd. Lägg på en plåt med bakplåtspapper.
- 4 Jäs under bakduk i ca 1 timme. Bröden ska ha fördubblats i storlek.
- 5 Grädda mitt i ugnen i 225°C (210°C varmluft) i 8-10 min. Låt svalna på galler.

Tips!

Vill du ha en god röra till
din korv med bröd? Släng ihop
denna coleslaw med äpple
och bostongurka!

