

Baka eget knaprigt

# Fröknäcke

2 ½ dl Arla® filmjolk

25 g jäst

50 g mjukt Arla®

Svenskt Smör

1 msk brödsirap

1 tsk salt

4 dl grahamsmjöl

3 dl vetemjöl

1 dl saltrostade

solroskärnor

1 dl sesamfrön

1 msk flingsalt

10st



Värm filmjölken till 37°. Rör ut jästen i filmjölken. Tillsätt smör, sirap, salt, grahamsmjöl och större delen av vetemjölet. Spara lite till utbakningen. Arbeta till en smidig deg. Låt jäsa ca 30 min. Sätt ugnen på 200°. Ta upp degen på mjölad arbetsbänk och dela den i 10 bitar. Kavla ut bitarna så tunt som möjligt, till ovala bröd. Nagga bröden. Lägg på plåtar med bakplåtspapper. Pensla med vatten och strö över solroskärnor, sesamfrön och flingsalt. Grädda i mitten av ugnen 10–15 min tills de fått färg och blivit spröda. Låt bröden svalna på galler.

## Magiskt god nyhet!

### Bregott® Brynt

Nu tar vi Bregott® till en helt ny nivå. Bregott® Brynt är härligt krämig med en nötig, karamelliserad smak som lyfter vilket bröd som helst. Den är gjord på smör kärnat av färsk svensk grädde som blandats med rapsolja, brynt smör och en nypa salt.



Bregott® Brynt  
smakar fantastiskt  
på nybakat bröd!

