

Susanne K's feriebrød.

(1 stk.)

25 g. smeltet smør

4 dl. mælk

1 dl. kærnemælk

25 g. gær

2 tsk. sukker

2 tsk. groft salt

125 g. pastamel (ca. 2 dl.)

625 g. pizzamel

Pensles med vand.

Pyntes med pizzamel.

Bagetid: ca. 35 min. ved 200°

1. dag:

Kom smør og de 2 slags mælk i en skål. Rør gæren ud heri. Tilsæt sukker, salt og pastamel. Kom pizzamel i lidt efter lidt og slå dejen godt sammen med en ske. Hold lidt pizzamel tilbage. Dæk skålen med f.eks. et låg og stil dejen til hævnning i køleskabet i ca. 20 timer.

2. dag:

Tag dejen ud på et meldryset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt eventuelt resten af melet. Tril dejen til den er ca. 60 cm. lang. Sno den mange gange og saml den til en ring på ca. 25 cm. i diameter. Saml enderne godt. Læg brødet på en plade med bagepapir. Lad det efterhæve tildækket i ca. ½ time. Pensl brødet med vand og drys med pizzamel. Bag brødet midt i ovnen.

Velbekomme.