

Inledning

En kortfattad allmän beskrivning av maträtten. Gärna med en bild av det färdiga resultatet. Detta bröd passar bra som fikabröd. Men det är också bra att ha med på utflykten. Eftersom det innehåller en hel del honung så är det ganska energirikt. bla bla.

Det är helt OK att kopiera recept från andra källor, kokböcker exempelvis. Det är alltså OK att kopiera listan med ingredienser. Men du får inte kopiera övriga delar, exempelvis tillagningsanvisningen eller bilder. Provlaga receptet och berätta med egna ord, och ta en bild.

Ingredienser

2 dl honung. Tryck Ctrl-Enter för att göra radbrtning utan nytt stycke.

3 liter standardmjölk.

5 st färdiga sockerkakssmetar.

1 kg rågsikt.

Tillagning

- Börja med att sätta ugnen på 225 grader.
- Rör samman ingredienserna i en tjolahopp.

Var nog med att det skall vara fullmåne då man sätter surdegen. Om inte så bör man använda rotdragning för att säkerställa surdegens kraft. Det räcker då att rottra surdegen, bagaren kan slippa, men å andra sidan skadar det nog inte att rottra bagaren också.

- Grädda tills fin färg, ca 45 minuter.
- Ta ut och låt svalna under duk.

Serveringsförslag

Serveras gärna med ost och kall mjölk. Bilder med olika förslag passar bra här.

Författare:

{{ wiki.contributors{path: page.path } }}