

Svinnbröd



Ingredienser

1 liter vätska (inkl. tex överblivna grönsaker, pasta, potatismos osv)

100 g jäst

1 dl olja

1 msk salt

ca 0,5dl Sirap eller honung som sötma

Mjöl tills degen blir blank å smidig

Gör så här

1, Värm degvätska och mixa den sedan med svinnet.

2, Blanda samman alla ingredienser i en bunke, bered som vanligt vid brödbak

3, Jäs i bunke 30-40 min.

4, Forma till brödkakor eller frallor, jäs ca 30 min.

5, In i het ugn, sänk värmen till 175-180 ca 15-20 min. (Har man ånga så kör ånga 2 min, ändra sen till 175-180 vanlig ugn resterande tid).