

Fjallagrasaskólabrauð

1 dl heitt vatn

1 dl mjólk

½ dl súrmjólk

2 ½ tsk þurrger

½ tsk púðursykur

¼ tsk salt

1 msk matarolía

1 ½ dl hveitiflögur

1 -2 msk af söxuðuðum fjallagrösom

4-5 dl hveiti

Aðferð

1. Leggið grösín í bleyti í kalt vatn
2. Blandið saman í skál vatni, mjólk, súrmjólk, þurrgeri, salti og olíu.
3. Saxið fjallagrösín og blandið þeim ásamt hveitiflögunum og hluta af hveitinu saman við og hrærið.
4. Bætið restinni af hveitinu saman við, hrærið og sláið saman með sleif deigið í skálinni. Látið deigið lyftast ef tími gefst til.
5. Hnoðið deigið og mótið að vild til dæmis tvo sívalninga sem snúnir eru saman í reipi og setjið á pappírsklædda ofnplötu.
6. Hrærið saman vatn og egg og penslið brauðin.
7. Bakið í miðjum ofni við **200 °C** í 15 – 20 mínútur.