

Fléttubrauð

- 1 dl heitt vatn
- 1 ½ dl mjólk
- 2 ½ tsk. þurrger
- 5 dl hveiti
- 1 dl hveitiklíð
- 2 ½ msk matarolía
- ¼ tsk salt
- 1 tsk sykur

Eggjablanda til að smyrja með og birki til að strá ofan á

Aðferð:

1. Blandið saman mjólk og vatni. (37°C)
2. Leysið gerið upp í vökvanum.
3. Setjið hveiti, hveitiklíð, matarolíu, salt og sykur saman við.
4. Hnoðið deigið á borði þar til það er slétt og sprungulaust.
5. Skiptið deiginu í 3 jafna hluta, mótið það í lengjur og fléttið saman.
5. Látið fléttubrauðið á pappírsklædda plötu, smyrjið það með eggjablöndu og stráið birki ofan á.
6. Látið brauðið lyfta sér í 20 mínútur, eða eins og tími gefst til.
7. Bakið brauðið neðst í ofni við 200-220°C í um. 20 mín.

