

Smábrauð

Ofnhiti 200°C

1 ½ dl heitt vatn

1 ½ dl mjólk

3 tsk þurrger

½ tsk salt

½ tsk hunang

1 ½ tsk oregano

½ dl matarolía

½ dl hveitiklíð

5 – 6 dl hveiti

Aðferð

1. Blandið heitu vatni og mjólk saman í skál
2. Látið hunangið út í ásamt þurrgeri og hrærið.
3. Bætið öllu öðru út í, en haldið eftir 1 dl af hveiti.
4. Hrærið vel saman og bætið hveitinu sem skilið var eftir saman við ef með þarf.
5. Látið deigið lyfta sér undir rökum klút í 15 mínútur.
6. Sláið deigið niður og hnoðið aðeins upp í því
7. Mótið deigið í bollur og ef til vill alls konar króka, kringlur og hnúta.
8. Setjið brauðin á pappírsklædda bökunarplötu og penslið þau með eggjablöndu eða mjólk.
9. Bakið brauðið í 12- 15 mínútur

