

## Rugbrød

1 pakke gær

½ dl. Vand

2. dl. Kærnemælk

1½ tsk. Salt

4. dl. Rugmel

2½ dl. Hvedemel

Rør gæren ud i vandet.

Rør kærnemælk og salt i.

Tilsæt rugmel og rør dejen godt med en grydeske.

Ælt hvedemel i dejen, til dejen slipper og kan formes til brød

Form et brød og prik det i toppen med en stegegaffel.

Tænd ovnen og indstil på 200° C

Lad brødet hæve lunt tildækket i ½ time.

Bages i 30 - 45 min. Ved 200° C.