

Små kuvertbrød



Denne opskrift giver 15 stk.

1½ spsk. olie
2½ dl. håndvarmt vand
40 g. gær
75g. kvark naturel
1tsk. salt
1tsk. sukker
Ca. 490g. hvedemel

Rør gæren ud i vandet. Hæld en del af melet i og herefter de øvrige ingredienser.

Ælt dejen godt igennem - tilsæt evt. mere mel - dejen skal være blød og smidig.

Stil dejen til hævnig ca. 45 min.

Ælt nu dejen igennem og tril den til en pølse. Hvil den i ca. 15 min. og form derefter små brød.

Efterhæves i 45 min. på bagepladen.

Pensles med vand og bages midt i ovnen i ca. 15 min på 225 grader.