

Rugbrødshapser (ca. 60 stk)

Brødene bages af en færdig melblanding med forskelligt fyld, som kan miksес efter smag.

Ingredienser dej:

10 dl vand
50 g gær
1 kg færdig rugbrødsblanding (f.eks AMO fuldkorsrugbrød)
200 g hvedemel

1. Fremgangsmåde :

Opløs gæren i vandet. Tilsæt de øvrige ingredienser og rør/ælt dejen til den er ensartet men stadig klistret.

Ingredienser fyld (passer til en halv portion dej):

Fyld 1: 2 groftrevne æbler
2 groftrevne gulerødder
2 tsk stødt kardemomme
dryс : kanelsukker

Fyld 2 : 100 g grofthakkede valnødder
100 g rosiner
dryс : blå birkes

Fyld 3: 100g grofthakkede hasselnødder
100 g tranebær
dryс : sesamfrø eller solsikkekerner

Fyld 4: 100 g Fetatern (evt skåret i mindre stykker)
100 g røget skinkestrimler (topping)
evt 50 g sorte oliven u/sten skåret i mindre stykker
dryс : tørret eller friske krydderurter efter smag f.eks. rosmarin, timian og evt. 1 tsk groft salt

Del dejen i 2 portioner og vend fyldet i de halve portioner.

Dejen trykkes ud med en dejskraber eller grydeske i 2 forme (25x35 cm eller evt springforme) til et fladt brød og drysset fordeles på. Skær dybe riller i brødene, så der dannes ca. 30 små brød, som kan brækkes fra hinanden, når brødet er bagt. Tildæk dejen og stil den til hævning et lunt sted i ca. 1 time. Brødene bages ca. 30min. Ved 175 grader.

.Fryseegnet: Ja

