



BRØD MED KAFFEGRUMS

Overrask dine brunch- eller frokostgæster ved at pifte dit hjemmelavede rugbrød op på en kafferest - dette komplimenterer generelt brød rigtig fint.

Du skal bruge:

340 g vand
30 g kaffegrums
25 g rapsolie
15 g honning
140 g solsikkekerner
90 g hørfrø
70 g sesamfrø
150 g havreryn, finvalset
35 g loppefrøskaller
10 g salt

Sådan gør du:

Kom alle ingredienser i en skål og rør det godt sammen.

Pres dejen i en smurt rugbrødsform. Lad brødet stå tildækket i minimum 3 timer, inden det skal bages - du kan også røre brødet sammen dagen i forvejen og lade det stå på køl natten over.

Bag først brødet ved 180°C i 20 min.

Vend dernæst brødet ud af formen og bag det yderligere 35 min. ved 180°C.



Brød med kaffegrums
<https://merrild-kaffe.dk/broed-med-kaffegrums/>

Brødet skal afkøles, inden det skæres i skiver.

Velbekomme

