

Rundt madbrød i springform



Nødvendigt udstyr:

Rund springform 12 cm i diameter og 12 cm høj
(Kan fås hos www.kagegrisen.dk)

100 gr manitoba hvedemel
100 gr hvedemel
100 gr durummel
1/2 tsk tørgær
1/2 tsk salt
225 ml lun kent vand

Mel, tørgær og salt blandes sammen, og vandet tilsættes.

Ælt dejen til en ensartet masse - dæk den med film og lad den hæve 1 time.

Hæld dejen i en rund 12 cm smurt springform, og lad den efterhæve 45 min.

Bag brødet i alm. ovn på næstnederste ovnrille ved 200 grader i ca 40 min.

Tag brødet ud af formen og lad det køle helt af inden udskæring.

Ved servering skæres et kryds ned gennem brødet.

Har man mange gæster, kan man bage i to forme samtidig.



Rund springform 12 cm i diameter og 12 cm høj



Det færdige brød, klar til servering