

Brytbröd med solroskärnor

Ingredienser

ca 15 bitar

- 50 g jäst
- 5 dl ljummet vatten, 37°
- 2 tsk salt
- 250 g Arla Köket Kesella kvarg lätt
- 13–14 dl ljust lantbrödsmjöl
- 1 lätt uppvispad äggvita
- 1 dl rostade och saltade solroskärnor



Gör så här

Smula jästen i en bunke, häll över vattnet och rör tills jästen löser sig. Tillsätt salt, Kesella kvarg och mjöl till en lös deg. Arbeta den smidig.

Jäs ca 1 timme under bakduk. Sätt ugnen på 225°. Stjälp upp degen på en plåt med bakplåtspapper.

Platta ut degen lite med mjölad hand. Pensla med äggvita och strö över solroskärnor.

Låt jäsa ca 15 min.

Grädda i mitten av ugnen ca 20 min.

Låt brödet svalna på galler. Bryt eller skär det i bitar.

Från ARLA