

Brød med tørrede frugter

1 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 dl havregryn
2 dl mælk
25 g gær
1 æg
½ dl olie
100 g figner og/eller dadler
1 spsk. sukker
1 tsk. salt
350 g hvedemel

Beskrivelse

Kog havregryn og mælk til grød og lad den køle lidt af. Udblød gæren i lidt af grøden og hæld resten i. Rør æg, olie, hakkede figner/dadler, sukker og salt i grøden. Ælt mel i, til dejen slipper skålen eller bordet. Lad dejen hæve overdækket på et lunt sted i 45 minutter. Ælt dejen igennem. Form et brød og sæt det på en bageplade med bagepapir. Lad det hæve i yderligere 30 minutter. Bag brødet i ca. 25-30 minutter ved 175 grader. Opbevar det færdigbagte brød i en plasticpose ved stuetemperatur, når det er afkølet.

Tip: En god måde at få brugt julens overskud af dadler og figner.