

Koldt hævet grov birkes

10-12 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 dl mælk

20 g gær

200 g smeltet smør el. margarine

2 æg

50 g sukker

Knivspids salt

100 g havregryn

60 g grahamsmel

750 g mel

Birkes til topping

Beskrivelse

Dag 1

Gæren røres ud i lunken mælk. Herefter tilsættes fedtstof, æg, salt og sukker.

Tilsæt grahamsmel og havregryn og rør det sammen. Tilsæt hvedemel og ælt dejen.

Dejen deles i 10 - 12 stykker som formes og pensles med æg og drysses med birkes.

Lad grovbirkesene hæve i 40-60 min ved stuetemperatur, sæt dem herefter i køleskabet til dagen efter.

Dag 2

Grovbirkesene bages ved 200 grader varmluft i ca. 15 min.