

VALLMOBRÖD: 40 st

100 gr smör

7 dl mjölk

3 dl vatten

2 pkt jäst

2 msk socker

2 msk sirap

2 tsk salt

ca 1.9 kg vetemjöl , blanda även i ljust lantbrödsmjöl ca 1/3 påse.

Gör som vanlig deg,jäs till dubbel storlek 30-40 min. Knåda på bakkbord och dela degen i 4 delar.

Kavla ut till ca 1.5 cm tjocklek i en rektangel.

Spåra en gång vågrätt och 4 ggr lodrätt, lägg över bit för bit på plåt.

Låt jäsa 20-30 min.

Pensla därefter med ägg och strö över vallmofrön.

I ugn 250 gr i 8-10 min (mitten).