

”Res-brödet”

5 dl filmjök

10 dl rågsikt

1 dl brödsirap

1 msk brödkryddor

2 tsk bikarbonat

1 tsk bakpulver

Blanda samman alla torra ingredienser och rör ner sirapen. Tillsätt till sist filmjölken. Ska vara kladdigt. Klicka och bred ut smeten i en smord brödform och grädda mitt i ugnen 175 grader ca en timme.

Klart!

