

# GROVBRØD M/ JULESMAG 5 STK



## Ingredienser:

2500 g Reform Hvedemel, Havnemøllerne vare nr. 140528  
750 Fuldkornsmel, havnemøllerne vare nr. 141325  
2 l vand, lunken  
2 ½ fl. nisseøl  
225 g gær  
100 g smør  
5 tsk salt

## Fremgangsmåde:

- Lun vand og nisseøl og opløs gæren heri.
- Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen ensartet.
- lad dejen hæve, lunt og tildækket i ca. 1 time.
- Slå dejen sammen og form til en kugle.
- Tag lidt dej fra svarende til 2 stor bolle, rul dem ud og skær 5 juletræer.
- Del resten af dejen i 5 og form kugler af den, og lad dem hvile i 10 minutter.
- "Lim" juletræerne på med lidt vand eller æg og drys dem med mel.
- Efterhæv brødene, lunt og tildækket i ca. 30 minutter.
- Brødene snittes med 8 lodrettet snit rund i siden.
- Bages i forvarmet ovn ved 220 C i ca. 25 - 30 minutter.

## INFO BOX

Denne dej er perfekt til at hæve i kurv.

Julebrødet kan gøres ekstra dekroativt ved binde flotte bånd omkring brødet.