

## Snabbt bröd (1 bröd)

5 dl	filmjök
1 dl	mörk sirap
1 tsk	anis
1 tsk	salt
1,5 tsk	bakpulver
1,5 tsk	bikarbonat
3 dl	grahamsmjöl
3,5 dl	vetemjöl
$\frac{1}{2}$ dl	linfrö
1 dl	pumpafrö
1 dl	hasselnötter, grovt hackade

- Sätt ugnen på 200° C.
- Blanda filmjök och sirap.
- Rör samman anis, salt, bakpulver, bikarbonat, vetemjöl, grahamsmjöl, linfrö, pumpafrö och hasselnötterna.
- Vänd ner allt i filmjölken.
- Lägg ett bakplåtspapper i en avlång form, ca 1,5 lit, häll i smeten och grädda mitt i ugnen ca 45 min.

