

## Tebröd (ca 25 st)

3 + 2 dl mjölk  
1 dl linfrö  
1  $\frac{1}{2}$  dl havregryn  
50 g jäst  
2 dl creme fraiche  
1 tsk salt  
3 msk ljus sirap  
1 tsk bakpulver  
ca 10 dl vetemjöl

- Koka en gröt av 3 dl mjölk, linfrö och havregryn. Låt den svalna.
- Värm 2 dl mjölk till fingervarmt. Smula jästen i en bunke och håll den fingervarma mjölken över. Rör till jästen löst sig och tillsätt gröt, creme fraiche, salt, sirap, bakpulver och mjölet. Arbeta ihop till en smidig deg.
- Låt jäsa övertäckt ca 40 min. Kavla ut degen på mjölad bänk till ca 2,5 cm tjock kaka. Ta ut runda kakor med mått, ca 8 cm i diameter, som läggs på bakpappersklädd plåt.
- Nagga bröden och låt jäsa ytterligare 15 min.
- Sätt ugnen på 225° C. Grädda mitt i ugnen ca 12 min. Låt svalna på galler. Bröden går bra att frysa.

