

## Tunnbröd (ca 20 st)

10 g	jäst
4 dl	mjök (ljummen)
Nypa	salt
5,5 dl	rågmjöl
2,25 dl	grahamsmjöl
2,5 dl	vetemjöl

- Rör ut jästen med ljummen mjök.
- Blanda i resten av ingredienserna.
- Låt jäsa 2 timmar, övertäckt med bakduk.
- Baka ut ca 20 tunnbröd, kvala med kruskavel i slutet.
- Lägg dem två och två på plåt.
- Jäs övertäckt i ca 20 min.
- Grädda i 300° C högst upp i ugnen i ca 2 min.
- Lägg dem i bakduk och servera dem gärna varma.

