

Klassisk fynsk brunsviger



Ingredienser – dej

500 g hvedemel

300 ml sødmælk

25 g gær

50 g sukker

75 g smør

1 tsk salt

200 g brun farin

150 g smør

Kanel: 1 tsk (valgfri)

Fremgangsmåde

1 Lun mælken og opløs gæren heri.

2 Tilsæt sukker, salt og mel. Ælt til en glat dej.

3 Smelt smør og ælt det i til sidst. Lad hæve 45 min.

4 Rul dejen ud i en bradepande (ca. 25x35 cm).

Smelt smør og rør brun farin i. Tilsæt evt. kanel.

Lav små fordybninger i dejen og hæld fyldet over.

Efterhæv 15 min.

Bagetid: 200°C (alm. ovn) i 20 min.