**. Klassisk fynsk brunsviger**

**Ingredienser – dej**

* Hvedemel: 500 g
* Sødmælk: 300 ml
* Gær: 25 g
* Sukker: 50 g
* Smør: 75 g
* Salt: 1 tsk

**Ingredienser – fyld**

* Brun farin: 200 g
* Smør: 150 g
* 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).
5. Smelt smør og rør brun farin i. Tilsæt evt. kanel.
6. Lav små fordybninger i dejen og hæld fyldet over.
7. Efterhæv 15 min.

**Bagetid**: 200°C (alm. ovn) i 20 min.