

DETTE TRENGER DU:

2 tørre/gamle brød
1,5 ss sukker
70 g gjær
150 g smeltet smør
1/2 ts salt
hvetemel

Stekes på 210 °C i 35 minutter.

FØLG OSS HER:



Lindum

- for miljøets skyld

OPPSKRIFT: GJENBRUKSBRØD

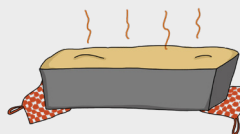


Skjær skalkene i biter og legg de til bløyt i ca. 3 timer (det gjør ingenting om det ligger natten over heller).

Tilsett ingrediensene. Tilsett mengde mel så deigen blir god og arbeide med. Du kan også bruke litt honning for å heve smaken.



Bruk fantasien! Du kan tilsette det du måtte ønske av grove korn, urter, hvitløk, sopp eller andre ting du liker godt.



Stek brødet på 200 grader i ca. 40 minutter. Ta-da!

PS! Gamle skalker kan puttes i fryseren. Slik kan du samle opp nok til neste gang du vil bake gjenbruksbrød