

Frøder.

100 g gær

90 g sukker

120 g smør

4 Ask salt

6 dl lunken vand

ca 1 kg brødemel

I det lunkne vand kommer gær, sukker, mægerin og salt og til sidst 1/2 kg mel i. Høves til dobbelt størrelse.

Det læses 30 minutter i brødpanden.
Eftersat 20-30 min.

Bages på nedre side i ovnen i 20 min,
(10 min ved 225° og 10 min ved 200°)

Vendes ud på rist og afsvales.

Brøkken fra hinanden, flækkes med en
skarp kniv ristet i ovnen ved 235° .