**FROKOSTBRØD (ca. 12 stk)**

250 g hvetemel

250 g korn (eller havre) brødmel (ferdig 1-2-3 brødblanding)

50 g margarin

½ pk gjær

3 dl melk (eller vann)

1. g sukker
2. Bland hvetemel, kornmel og sukker i en bakebolle.
3. Smelt smøret og tilsett melken (tas ut av gryten ved 37).
4. Smuldre gjæren og løs den opp i væsken.
5. Elt deigen.
6. Kjevle til et rektangel. Smør et tynt lag med kulturmelk på 2/3 av deigen, og brett sammen: Brett nedre del inn til midten, og legg øvre del av rektangelet over. Skjær over passelige stykker og la det heve godt.
7. Pensle med vann. Stekes i 10-15 min på 225 grader.