



Filmjölkslimpa med julsmak

3 dl vetemjöl

2 dl rågsikt

1 1/4 dl grahamsmjöl

1/2 dl vetekli

1 1/2 dl rågkross

1 dl hasselnötter

2 tsk brödkryddor

1 tsk salt

2 tsk bikarbonat

1 dl Dansukker Brödsirap

6 dl filmjök

Grovhacka hasselnötterna och häll ner dem i en skål. Blanda samman alla torra ingredienser och kryddor och sikta ner i skålen. Blanda i sirap och filmjök och rör hastigt ihop degen. Häll upp degen i en stor form. Formen ska inte vara fylld till mer än 2/3, eftersom brödet jäser i ugnen. Grädda fil-limpan mitt i ugnen i cirka 175° i cirka 90 minuter. Täck med folie om limpan blir för mörk.

Tips!

Detta enkla bröd går självklart att smaksätta med det man tycker allra bäst om. Varför inte prova att ha i torkade aprikoser, valnötter, solroskärnor eller russin.