

Brauðstangir

5 dl hveiti (má setja 2 ½ dl hveiti og 2 ½ dl heilhveiti)

½ tsk sykur

¼ tsk salt

3 tsk þurrger

2 msk matarolía

2 dl vel volgt vatn

Aðferð

1. Hitið ofnin í 225°C stillið á blástur.
2. Mælið þurrefnin í skál.
3. Bætið vatni og matarolíu saman við.
4. Hrærið deigið vel með sleif í skálinni, þangað til það er samlagað.
5. Hnoðið síðan vel á borði. Skiptið í 2 hluta
6. Búið til 5 brauðstangir hver og raðið á bökunarplötu með góðu bili á milli. Penslið með hvítlauksolíu.
7. Bakið í 10 mínútur í miðjum ofni. Þegar stangirnar koma úr ofninum á að pensla þær STRAX aftur með hvítlauksolíu.