

Bradepandebrød med blæretang

Ingredienser:

50 gram gær

3 dl mælk

3 dl lunkent vand

1 spsk. granuleret blæretang (eller sukkertang)

1 tsk. Læsø Salt

1 tsk. lynghonning

225 gram hvedemel

225 gram speltmel

Tangpesto

Alle ingredienserne blandes og melet æltes i lidt af gangen.

Bagepapir lægges i bradepanden, og dejen fordeles i et ensartet lag på papiret.

Tryk dejen helt ud til siderne.

Brødet smørres med Tangpesto og stilles til hævnning i ca. 30 min.

Brødet bages i en forvarmet ovn ved 220 grader i ca. 20 min.

Bemærk: Mel kan købes færdigblandet som Tangmel, og man undlader så at tilsætte granuleret tang.