

Opskrifter



Brunsviger

Dej

250 g mel

25 g sukker

25 g gær

en smule salt

1½-1¾ dl mælk, lunken

25 g smør, blødt

Gæren opløses i mælken. Mel, sukker og salt blandes i, og dejen æltes sammen (evt. på maskine). Smørret skæres i mindre tern og æltes ind i dejen. Lade dejen hæve lunt og tildækket i 20 min. Lav fyldet.

Fyld

125 g smør

150 g brun farin

4 spsk sirup

Smelt det hele i en gryde ved middel varme. Rør det godt sammen til en ensartet masse.

Rul dejen ud til et rektangel, og læg den i en bagepapirklædt bradepande på ca. 35x25 cm. Brug din finger til at prikke hulninger i dejen, så fyldet kan løbe derned. Hæld fyldet på dejen, lad det hæve lunt i yderligere 20 min, og prik endnu en gang huller i dejen. Jo flere huller du laver, des mere snasket bliver det endelige resultat. Bag brunsvigeren i ca. 12-15 min ved 180 grader traditionel ovn.