

Vegansk

Brunsviger, 12-16 portioner

Dej

½ liter fingervarmt vand

100 g plantesmør – smeltet

50 g gær

75 g sukker

2 tsk kardemomme

1 tsk salt

ca. 900 g hvedemel (du kan godt erstatte 250-300 g med fuldkornsmel)

Topping

150 g plantesmør – smeltet

500 g brun farin

2 spsk lys sirup

2 tsk kanel

1 knsp salt



Lav dejen. Opløs gæret i vandet og plantesmørret. Rør 200 gram af melet ud i og pisk derefter sukker, kardemomme og salt i.

Tilføj melet til dejen begynder at blive fast og ikke nær så klistret. Ælt derefter dejen på et meldækket bord, til den bliver glat og elastisk.

Rul dejen ud til den er på størrelse med bageformen, den skal i (34×24 cm). Beklæd bageformen med bagepapiret og fordel dejen i den.

Lad dejen hæve i 30 minutter.

Tænd ovnen på 175 grader de sidste 10 minutter af hævetiden.

Forbag brødet i midten af ovnen i 15 minutter.

Lav toppingen imens brødet er i ovnen. Pisk plantesmør, brun farin, sirup, kanel og salt sammen i en skål.

Når brødet har forbagt, fordeles toppingen på brødet.

Bag brunsvigeren færdig nederst i ovnen i 20 minutter.

Lad brunsvigeren køle lidt af inden servering. Server gerne med en kop te, kaffe eller et glas æblemost. Mmmmm...

Psst... Det er rigtig meget (lækkert) snask, der kommer på toppen. Så hvis du ikke vil drukne i det, som jeg gerne vil, så brug i stedet 3/4 af ingredienserne i stedet. Så er der stadigvæk godt med snask, men det er ikke overdøvende.

Jeg ved, at I mennesker, der ikke vil have for meget snask, findes