

## Ramsløgsbrød

(12 stk.)

### Det skal du bruge:

10-12 store blade ramsløg (ca. 20 g)  
50 g soltørrede tomater, gerne i olie  
3 dl vand  
½ pakke gær (ca. 25 g)  
1 tsk. salt  
1 tsk. sukker  
300 g fuldkornsdurummel eller fuldkornsspeltmel (ca. 5 dl)  
ca. 225 g hvedemel (ca. 4 dl)



### Sådan gør du:

Skær stilkene af ramsløgene, og hak bladene.  
Afdryp og hak tomaterne.  
Lun vandet, og rør gæren ud i det.  
Tilsæt ramsløg og tomater og resten af ingredienserne, hold lidt af hvedemel tilbage.  
Ælt dejen godt igennem.  
Dæk den til, og lad den hæve i ca. 45 min.  
Slå dejen ned, og del den i 3. Form hver del til en kugle, og tryk den flad til ca. 15 cm i diameter.  
Skær et kryds, så der bliver 4 stykker. Læg dem på en bageplade, pensl evt. med vand, og lad brødene efterhæve i ca. 10 min.  
Bag brødene ved 200° C i ca. 15 min. på næstøverste ovnrille.  
Afkøl dem på en rist.

### Servering:

Server ramsløgsbrød f.eks. til suppe. De er også lækre til ost.

### Variation:

Du kan bruge purløg og hvidløg i stedet for ramsløg.

### Opbevaring:

Du kan fryse brødene.

### Tip:

Du kan bage ramsløgsbrødene på en grill eller over bål. Lav dem evt. lidt tyndere, så de hurtigere er gennembagte.

### 1 ramsløgsbrød (ca. 70 g):

Energi 700 kJ/165 kcal

Fedt 2 g - Kulhydrat 30 g - Protein 5 g

Kulhydrat pr. 100 g 43 g