



Tunnbrod op de Muurikka (8-10 stuks)

Ingrediënten:

- 25 gram gist
- 2 el olie
- 1 el lichte stroop
- 1 theelepel zout
- 200 gram gerstemeel
- 200 gram tarwe/roggemeel
- 4,5 dl tarwebloem
- 3 dl melk



Verwarm de melk en olie tot 37°.

Meng alle ingrediënten, kneed tot een bal en laat ongeveer 40 minuten rijzen.

1. Verdeel het deeg in 8-10 porties.
2. Rol het deeg uit tot ronde plakken van ongeveer 2 mm dik. Prik met een vork gaatjes in het deeg.
3. Bak het brood aan beide kanten op de Muurikka.