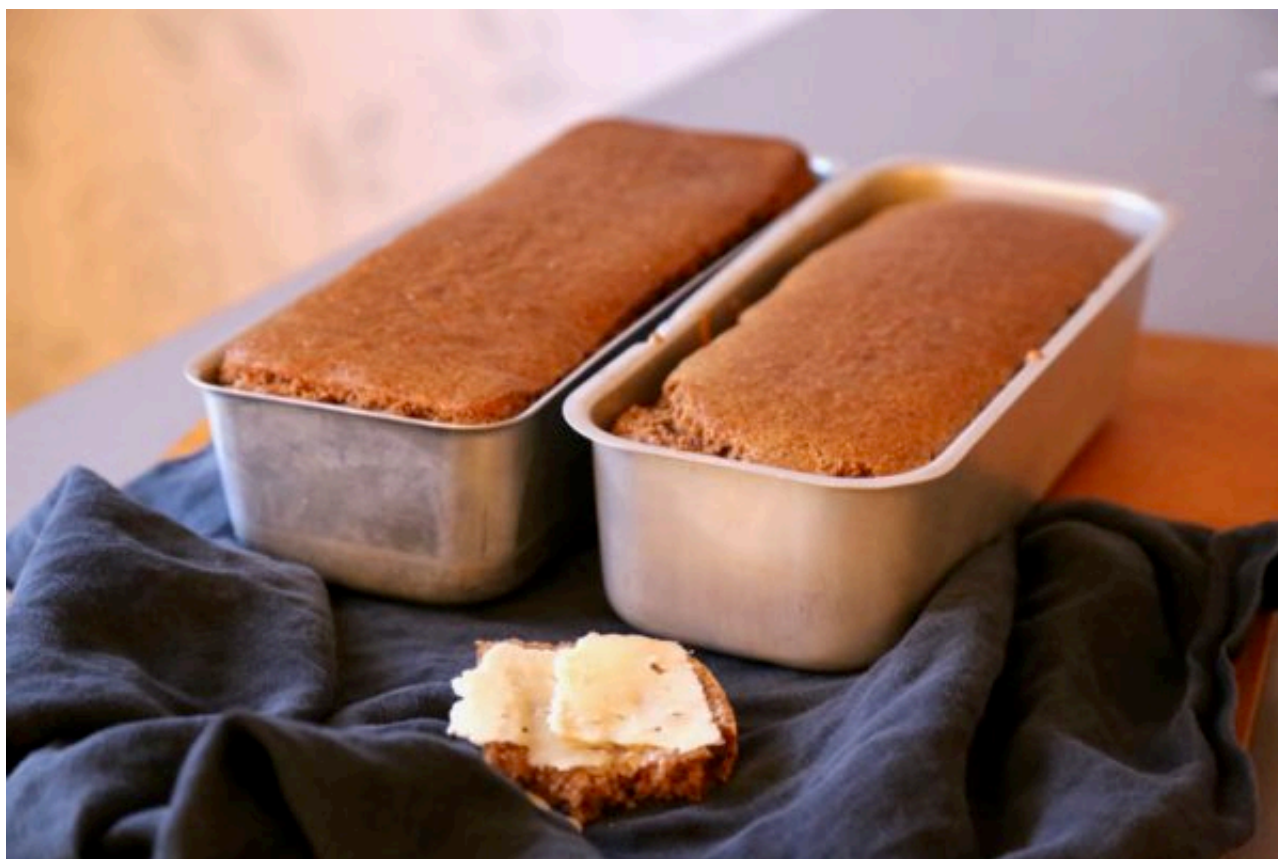


Pepparkaksbröd

Idag har det varit en sån där lugn och härlig dag när vi bara hängt hemma och chillat. Hade mycket energi så jag passade på att baka pepparkaksbröd. Ett matbröd med pepparkakssmak som jag brukar göra till jul. Fick receptet av min vän Emmeli för många år sen och nu har det blivit ett måste kring jul.





Pepparkaksbröd

4 limpor

6 dl socker

3 dl sirap

2 msk kanel

2 msk ingefära

2 msk malda nejlikor

3 tsk bikarbonat

1 l fil

2 dl mjölk

1,3 l rågsikt

7,5 dl grahamsmjöl

Rör ihop alla ingredienser och håll smeten antingen i en långpanna eller fyra avlånga brödformar typ "limpformar". Grädda i nedre delen av ugnen i ca 50-60 minuter.