

VÄNSKAPSBRÖDET HERMAN

Degen är naturligt jäsande och blir klar på 10 dagar, basen fick du av en vän och på den 9:e dagen ger du den vidare. Lycka till!

Gör så här: förvara degen i rumstemperatur under en bakduk och låt den växa i en rymlig skål.

Dag 1 Idag har du fått Herman

Dag 2-3 Rör om Herman några gånger per dag

Dag 4 Herman är hungrig. Ge honom 2,5 dl mjölk, 2,5 dl socker och 2 dl mjöl

Dag 5-8 Rör on Herman som dag 2-3

Dag 9 Nu är Herman hungrig igen. Ge honom som dag 4.

Dela degen i 4 delar. En behåller du själv och tre ger du bort till vänner

Dag 10 Herman får mat för sista gången.

1,5 dl olja
3 ägg
2,5 dl socker
4 dl mjöl
2 tsk bakpulver
1 tsk salt
2 tsk kanel
100 gr nötter
100 gr russin

Blanda väl! Häll smeten i en rymlig, bröad form. Grädda i 1 tim och 15 min på 170°