

Brownies

Bunden

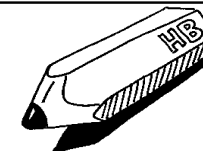
| | |
|----------------|-------|
| Hvedemel..... | 400 g |
| Margarine..... | 100 g |
| Gær..... | 50 g |
| Sukker..... | 50 g |
| Æg..... | 1 stk |
| Mælk..... | 2 dl |

1. Lun mælken og opløs gæren heri. Tilsæt mel og de øvrige ingredienser og ælt dejen til den er glat og ensartet.
2. Del dejen i to dele og form dem til kugler. Lad dem hvile tildækket og lunt i ca. 20 minutter.

Remonce

| | |
|-----------------|-------|
| Margarine..... | 100 g |
| Brun farin..... | 150 g |

3. Rul dejen ud til den passer i en bradepande på ca. 40x40 cm.
4. Remonce: Smelt smør og farin i en gryde og rør det sammen til en ensartet masse.
5. Prik let i dejen med fingrene og kom remoncen over.
6. Lad brunsvigeren efterhæve lunt i ca. 30-40 minutter.
7. Bagetid: ca. 15 minutter midt i ovnen ved 200 grader ved varmluft i en forvarmet ovn.
Pas på den ikke får for meget.



| | |
|---|---|
| <p>Bunden</p> <p>Hvedemel.....400 g</p> <p>Margarine.....100 g</p> <p>Gær.....50 g</p> <p>Sukker.....50 g</p> <p>Æg.....1 stk</p> <p>Mælk.....2 dl</p> | <p>2 kg</p> <p>800 g</p> <p>4 pk</p> <p>2 kg</p> <p>4 æg</p> <p>1 liter</p> |
| <p>Remonce</p> <p>Margarine.....100 g</p> <p>Brun farin.....150 g</p> | <p>600 g</p> |