

Brunsviger

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.

