

# Janne's grov brød, 4 brød.

- 20 dl hvetemel
- 10 dl sammalt hvete fin og grov malt.
- 5 dl havregryn
- 5 dl sesamtrø og lintrø.
- 1 dl olje
- 19 dl kaldt vann
- 2 ss salt
- Liten hånd m/ tørrgjær

heves på benken i former til dagen etter på

steges på ~~225°C~~ i ~~45 minutter.~~  
190°C i 40 minutter