

Mor Lizzi's opskrifter.

Bagermester Kurt Vejen Madsens Brunsviger

Opskrift til en stor bradepande

Ingredienser:

1 pk. brun farin
4 dl vand
1 dl olie el. margarine
1-2 æg
2 sp. ske sukker
1 ts. salt
1 pk. gær
mel nok til en god smidig dej

Dejen:

Lunt vand, olie, den smuldrede gær, salt, sukker og æg røres sammen og så meget mel hældes at dejen bliver god og smidig. Herefter skal dejen hæve et lunt sted i ca. 25 min.

Guffet:

½ pk. brun farin blandes sammen med 1 sp. ske sukker og 1 sp. ske mel i en skål for sig.

½ pk. brun farin æltes sammen med 250 g margarine (og evt. lidt vand for at få en mere flydende overflade.) Smelt det evt. sammen i en gryde for sig selv.

Når dejen har hævet skal den æltes, grundigt, længe og rulles ud så den passer til bradepanden.

Det er en rigtig god ide med papir i bradepanden, som når godt op over kanterne. Dejen lægges i og det flydende stads hældes ud over og fordeles jævnt.

Nu skal den tørre farinblanding strøs ud over hele brunsvigeren, ovenpå den flydende masse.

Endelig skal du sprede alle dine ti fingre og med ca. fem centimeters mellemrum stikke dem i brunsvigeren fra den ene ende til den anden.

På den måde fremkommer de herligt fyldte sukkerhuller.

Brunsvigeren skal igen hæve i ca. 20 min., hvorefter den bages i en 200 grader varm, forvarmet ovn i ca. 12 min.