

## Varme hveder. Hjemmebagte.

2,5 dl mælk.  
1 æg.  
2 spsk. Sukker.  
1 drys salt.  
1 pakke gær.  
Ca. 500 g. hvedemel  
Lidt madolie.

I en røreskål piskes æg, mælk, sukker og salt sammen. Gæren smuldrer i. Lad det stå 5 min. Til gæren er smeltet. Rør rundt og tilsæt melet ad nogle gange. Ælt dejen til den er glat og slipper sskål og hænder. Kom nogle dråber olie i håndfladen og vend dejen i håndfladen så den dækkes af olien. Læg den i skålen og dæk den med folie eller låg. Stil den i køleskabet mindst 2 timer og gerne natten over.

Ælt dejen på bordet. Del den i otte lige store portioner. Tril hver portion til en bolle. Læg dem i en bradepande(ca. 20 x 30 cm.) foret med bagepapir. Dæk med et hårdt opvredet viskestykke og lad dem hæve mindst 2 timer, helst længere. De skal være meget høj og være stødt sammen.

Bages i en forvarmet ovn i 225 grader i 20-25 min. De sidste 5 minutter kan der lægges folie over hvis de er ved at være for mørke.

Afkøles på rist. Flækkes og ristes på brødrister, inden de nydes smurt med ost eller syltetøj.  
God fornøjelse.