

**Christina Lundmark**

**Dalsländska thebröd:**

1/2 l mjölk kall  
4 dl havregryn  
50 g jäst  
75 g smör  
2 msk rörsocker  
1/2 tsk salt  
6-7 dl mjöl cirka

Blanda havregryn och mjölk låt svälla ett par timmar i kylet.

Rör i resten och jäs i kylet ca 12 timmar.

Kavla ut 20 ämnen, 1 cm tjocka,

grädda i 225 grader ca 10 min.

