

# Kristens brød

1 liter lunkent vann  
80 ml honning  
½ raspet eple  
60 ml olje  
1,25 liter sammalt hvetemel  
1 pk gjær  
1 ts salt

Bland alt sammen, kna deigen godt og la den stå og hvile med håndkle over i minst 20 minutter. Smør to brødformer, ha deigen i og la den etterheve til den har nådd dobbel størrelse. Bakes midt i ovnen på 175 grader i ca 50 minutter. En variasjon er å ha enten rosiner eller presset hvitløk i deigen!