

Verdens enkleste (og beste) müslibrød



Det har skjedd noe med meg og jeg vet ikke om jeg liker det. Forandringen har skjedd gradvis, det er nesten så jeg ikke merket noe før det plutselig sto klart for meg: JEG HAR BEGYNT Å LIKE HØSTEN.

*“Nothing lasts forever
And we both know hearts can change
And it’s hard to hold a candle
In the cold November rain”*

Det begynte med at jeg sluttet å klage over været. En morgen da jeg våknet, og så at det regnet, ble jeg glad og så allerede frem til å komme hjem fra jobb, ta på joggebuxen og sette på litt rolig musikk. Så helt ut av det blå, fikk jeg lyst på te. Urtete! (Jeg drikker ALDRI te). Jeg kryper opp i sofaen med en gigantisk starbucksopp og vil være helt i fred.

“Sometimes I need some time om my own,

*sometimes I need some time all alone
Everybody needs some time
on their own
Don't you know you need some time all alone"*

Selv naturen i sitt gråbrune klesvalg finner jeg overmåte vakker og lyset fra solen der det treffer den betongfarvede nabobygningen fra 1950 (eller der omkring) gjør at jeg tenker at stakkars alle de som ikke bor her i blokka vår og får oppleve dette øyeblikket.

*"And when your fears subside
And shadows still remain, oh yeah
I know that you can love me
When there's no one left to blame"*

NEI, noen må komme å stoppe meg! Det blir for mye! Hva er det neste? Tamburinspilling, batikkskjorter og tantrisk yoga? DET ER IKKE NOE GALT I YOGA, DET ER BARE IKKE HELT MEG!

For å forsøke å dempe lysten til å starte med et håndarbeid, som jeg vet jeg kommer til å gi opp etter fem minutter, så har jeg heller bakt et fantastisk godt müslibrød. Müslibrød passer dessuten dødsbra til te, syltetøy og regnværsdager. Og det er den enkleste sak av verden! Perfekt for deg som liker høsten eller kanskje du bare liker et saftig grovbrød?

*"So never mind the darkness
We still can find a way
Cause nothing lasts for ever
Even cold November rain"*



Megadigg müslibrød:

(1 lite brød)

200 g sukkerfri müsli, jeg brukte God dag Energi

325 g sammalt hvetemel eller spelt, fin

6 gram tørrgjær

2 ts maldonsalt

2,5 dl lettmelk

2,5 dl vann

smør til å pensle formen

Finn frem en brødform på 1 liter (min var 1,5 liter) og legg bakepapir i bunnen. Smør formen godt med smeltet smør. Bland alt det tørre og ha i væsken. Rør sammen til en tykk grøt. Hell deigen i brødformen og sett den inn i kald ovn. Skru termostaten på 110 grader og stek i 45 minutter. Øk varmen til 180 og stek i 45 minutter (hvis du bruker en form på 1,5 liter) og 1 time om du bruker en form på 1 liter. Brødet skal ha en hul lyd når du banker på det, da er det ferdig. Løsne evt brødet litt fra kanten av formen med en kniv og hvelv det over på en rist. Avkjøl. Spis.

