

## **Det gode brød:**

1 pk gær opløses i 1 liter lunt vand  
2 spsk. oregano og 2 spsk. salt tilsættes.  
200 g havregryn og 1000 g mel røres i

Dejen hældes op i en bradepande (den er meget lind)  
Hæld en god "klat" olivenolie ud i hænderne og smør overfladen.  
Hæver koldt i mindst 8 timer.  
Bages 15 min for "fuld skrue" tages ud og overhældes med

Blandes i en kop:  
2 spsk. salt  
2 spsk. oregano  
og 4 fed presset hvidløg  
og en sjat god olivenolie

Bages videre 15-20 min ved 150 grader

## **Lakridsis til 6 personer:**

1½ dl æggeblommer  
80g sukker  
6 dl piskefløde  
25 g lakridsrodspulver (matas el. apoteket og søg evt. på nettet efter det)

Pisk fløden stiv.  
Pisk æggeblommer og sukker til en luftig æggesnaps.  
Tilsæt lakrispulveret.  
Vend flødeskummet i.  
Hæld cremen i en passende form og frys massen 4-5 timer.

## **Kniplinger til lakridsis:**

50 g sukker  
50 g blødt smør  
30 g hvedemel  
6 g glukose (matas el. apoteket og søg evt. på nettet efter det)

Det hele blandes til en dej. Rulles ud til en tynd plade og bages ved 170 grader i ca. 10 min.  
(kig efter da den hurtig kan blive meget brun)  
Skal helst blive lysebrun og kanterne kan måske blive lidt mørkere.  
30 g pistacienødder knuses og mases ned over den bagte plade lige når den kommer ud af ovnen.

## **Muffins 15 stk:**

2 æg  
175 g sukker (2dl)  
2 tsk. vaniliesukker  
125 g smør/margarine  
45 g mel (3/4 dl)  
140 g kokosmel (4 dl)  
50 g nødder  
100 g chokolade

Pisk æg og sukker sammen.  
Kom vaniliesukker i.  
Kom det smeltede smør i skiftevis med mel/kokosmel.  
Kom hakkede nødder og chokolade i.  
Puttes i papirforme og bages 15 min ved 200 grader.