

Gulerodsbrød

20 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mælken. Hæld blandingen i en røreskål og tilsæt tykmælken. Rør gæren ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser. Dejen skal hæve ca. 1 time. Dejen æltes og deles i 20 stykker, der formes til små brød ca. 10 cm lange. Lad brødene efterhæve i ca. 20 min. Pensles med mælk og klip 4 hak i hvert brød. Bages midt i ovnen ved 200 grader i ca. 20 min.

Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 1 t. 50 min.

Tilberedningstid: 20 min.

Velegnet til frysning

Ingredienser

50 g margarine

4 dl mælk

1 dl tykmælk

50 g gær

2 tsk. salt

2 tsk. sukker

2 revne gulerødder (ca. 150 g)

50 g hvedeklid

800 g mel