

Gulerodsbrød med kerner og frø

2 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

50 g margarine

6 dl mælk

50 g gær

2 tsk. sukker

2 tsk. salt

1 stor gulerod

1 1/2 dl solsikkekerner

1 dl hørfrø

ca. 1000 g mel

Beskrivelse

Smelt margarinen og rør mælken i. Smuldr gæren i og rør den ud i mælkeblanding. Tilsæt sukker og salt. Riv guleroden groft og tilsæt den sammen med kerner og frø. Rør melet i lidt af gangen. Dejen æltes til den er ensartet og stilles til hævnning i ca. 30 minutter.

Del dejen i to og lad dejen hvile et par minutter. Form 2 brød og læg dem på en bageplade med bagepapir. Lad brødene efterhæve i ca. 30 minutter. Pensl med mælk, snit brødene og bag ved 200 grader i ca. 30 minutter. Lad brødene afkøle på en bagerist.