



## Beskrivelse

Kom tranebærjuice i en skål og rør gæren ud heri.

Tilsæt salt. Bland grahamsmel og tranebær og rør det i. Tilsæt mel lidt af gangen og ælt dejen godt. Lad dejen hæve 30 minutter tildækket.

Dejen slås ned og formes til 1 brød, som efterhæver 30 minutter på et lunt sted.

Pensles med vand og ridses med en skarp kniv. Bag brødet i ca. 30 minutter ved 200 grader.

## Ingredienser

4 dl tranebærjuice

25 g gær

1 tsk. salt

50 g tørrede tranebær

150 g grahamsmel

350 g mel