



Velegnet til frysning

Ingredienser

50 g gær

2½ dl vand

2½ dl kærnemælk

1-2 tsk. salt

100 g gulerod

500 g fuldkorns- eller grahamsmel

250 g mel

Beskrivelse

Rør gæren ud i vandet. Tilsæt kærnemælk, salt og groft revet gulerod. Rør fuldkornsmelet i og lad dejen hvile 30 minutter.

Rør herefter melet i lidt ad gangen, og ælt dejen godt igennem. Læg dejen i en stor skål, dæk med plastfilm og lad den hæve 1 time et lunt sted.

Slå dejen ned, form den til et aflangt brød og læg det på bagepapir på en bageplade. Dæk med et fugtigt klæde og lad det hæve 1 time.

Bag brødet ved 175 grader i ca. 35 minutter. Afkøl på rist. Skær noget af brødet i skiver, pak i mindre portioner og frys ned.