

Grahamsbrød

2 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Gæren opløses i det tempererede vand. Alle ingredienser tilsættes, dog holdes noget af hvedemelet tilbage. Dejen æltes godt, tilsæt evt. yderligere mel (dejen skal klæbe en smule til hænder og bord). Dejen hæver tildækket i ca. 30 minutter ved stuetemperatur. Ælt dejen godt igennem og form den til 2 brød, som lægges i hver sin 1,5 l smurte form. Brødene efterhæver i ca. 30 minutter. Brødene ridses og pensles med vand. Bages i 25-30 minutter ved 220 grader. Når brødene er bagt, tages de ud af formen og afkøler på risten.

Ingredienser

50 g gær
6 dl vand
50 g margarine eller olie
2 tsk. salt
500 g grahamsmel
400-500 g hvedemel

Pensling: Vand