

Sesam-kartoffelbrød

2 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Stop madspild

Ingredienser

400 g kogte kartofler (rest fra middagen)

2 1/2 dl mælk

25 g gær

1 tsk. salt

1 spsk. brun farin

1 spsk. olie

50 g sesamfrø

450 g mel

æg til pensling

Pynt: sesamfrø

Beskrivelse

Riv de kogte kartofler groft. Kom mælken i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt salt, sukker og olie. Rør kartofler, sesamfrø og mel i og ælt dejen godt. Lad den hæve ca. 1 time. Del dejen i 2 og form to aflange brød. Lad brødene efterhæve i 20 minutter. Pensl brødene med sammenpisket æg og drys med sesamfrø. Rids brødene med en skarp kniv og bag dem ved 185 grader i ca. 35 minutter.