

# Gulerodsbrød



1 stk.

150 g knækkede hvedekerner

5 dl vand

35 g gær

2 tsk. salt

100 g revne gulerødder

ca. 700 g hvedemel

Hvedekerner og vand bringes i kog og afkøles til 37°.

Gæren tilsættes og smeltes.

Tilsæt salt og gulerødder.

Tilsæt hvedemel lidt af gangen til dejen slipper fingrene.

Dejen hæver tildækket 30 min.

Dejen slås ned og formes til et rundt brød hvorefter det hæver 20 min.

Inden brødet sættes i ovnen skæres et stort kryds i brødet og lidt mel drysses over.

Bages nederst i ovnen ved 200° i ca. 45 min.

**Tips: godt som madbrød**