



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. september 2015

Græskarbrød

Ingredienser:

1 l vand, 60 g gær, 60 g salt, 1,75 kg hvedemel, 600 g kartofler, 250 g græskarkerner.

Skræl og kog kartoflerne.

Lun vandet, smuldr gæren i, rør til den er opløst og tilsæt salt. Tilsæt melet lidt ad gangen under omrøring.

Mos kartoflerne og bland dem i dejen sammen med græskarkernerne.

Ælt dejen lind og blank. Form 3 brød og læg dem på bagepapir på en plade. Brødene hæver 45 minutter.

Forvarm ovnen til 220 grader. Rids brødene, skru ovnen ned til 180 grader og bag brødene i 55 minutter.