



Gulrotbrød

Gulrotbrød er et mykt og saftig brød som garantert vil falle i smak hos både store og små

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Rør ut gjæren i lunken melk, tilsett resten av ingrediensene og elt deigen godt sammen. La deigen heve lunt og tildekket i 30 min
- ② Form deigen til et brød og legg det i en brødform på ca. 2 liter. La brødet heve lunt og tildekket til dobbel størrelse
- ③ Pensle brødet med melk og stek det midt i ovnen ved 200 °C i 30-35 min (avhengig av ovn)



Gulrotbrødet er 50 % grovt på brødskalaen

Ingredienser

250 g	Møllerens Speltmel sammalt grovmalt
250 g	Møllerens Speltmel siktet
2 dl	melk
100 g	revet gulrot
100 g	solsikkekjerner
50 g	mykt smør
50 g	brun farin
25 g	fersk gjær (eller 1 pose tørrgjær)
1 ts	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Speltmel
sammalt
grovmalt



Møllerens
Speltmel
siktet