Brød med rotgrønnsaker

Det er enkelt å lage sunt og godt brød selv. Bruk mye vann, rør deigen godt sammen og la den stå et døgn eller to i kjøleskap før du steker brødet. Brødet blir ekstra godt og saftig om du tilsetter litt rotgrønnsaker.

Ingredienser

(til et stort brød eller to små)
Tid: ca 10 min med barn, ca 4 min voksen

½ kg grovt sammalt hvetemel
½ kg siktet hvetemel
1 toppet ts salt
2 dl revet gulrot, rødbete, kålrot e.l
8 g fersk gjær
8 dl kaldt vann

Utstyr: bakebolle, sleiv, kjøkkenvekt, teskje, desilitermål, rivjern, brødform

Framgangsmåte:

1. Mål opp mel og salt, ha det i bakebollen.
2. Smuldre gjæren mellom fingrene over bollen.
3. Riv rotgrønnsaker og ha i bollen.
4. Tilsett vann og rør alt godt sammen med sleiva.
5. Kle en brødform med bakepapir eller smør den godt med olje.
6. Hell deigen over i brødform og legg et kjøkkenhåndkle over. La formen stå over natten i kjøleskapet.
7. La deigen komme opp til romtemperatur før du steker brødet.
8. Sett ovnen på 240 grader. Når ovnen er varm setter du i brødet. Stek i 20 min. Skru ned ovnen til 220 grader og stek videre i 20 min.
9. Ta brødet ut av formen og bank forsiktig på undersiden. Brødet er ferdig når det høres hult ut. La det bli helt avkjølt på rist før du skjærer i det.