



Store brød/bradepandebrød

- 50g gær
- 2,5 spsk. salt
- 1 spsk. sukker/honning
- 1,25 l vand
- 300g havregryn
- 1/2 dl olie
- 200 - 300g fintrevne gulerødder (kan varieres med squash, rødbeder, æbler o.lign.)
- 1,3 - 1,4 kg hvedemel

Gær, salt, sukker og vand røres sammen, tilsæt havregryn, revne gulerødder og melet lidt ad gangen.

Må godt ælte 10-20 min!

Skal være en rimelig lind dej, så den kan hældes i bage bakkerne/bradepander/gastro.

1/2 gast. Stort brød = 1,6 - 1,7 kg dej.

1/2 gast. Lille brød = 1kg dej.

Hæver i køleskab til næste dag.

Kan drysses med krydderier, salt eller kerner før bagning.

Bages ved 150 grader i 45 - 60 min til kerne temperaturen er 98grader.