Morotsrutor

lör, 24/01/2015 - 09:25 □ Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.1505
Helgens frukostbröd. Gott och saftigt, kan jag verkligen tipsa om.

Morotsrutor
1 ruta (? pp/port)

2 st stora morötter, ca 200 g
50 gram fast margarin eller 0,5 dl flytande margarin
5 dl mjölk
50 gram jäst
1,5 tsk salt
2 msk sirap eller socker
13 dl rågsikt eller vetemjöl

1. Skala och finriv morötterna. Smält det fasta margarinet. Häll i mjölken och värm till 37 grader (fingervarmt). Används flytande margarin, värm enbart mjölken. Smula sönder jästen i en bunke och rör ut den med lite av degspadet. Tillsätt resten av degspadet, ev flytande margarin, morötter, salt, sirap eller socker och nästan allt mjöl, spara lite till utbakningen. Arbeta kraftigt ihop till en deg. Jäs den övertäckt ca 30 min.
2. Tag upp degen på mjölat bakbord och knåda den lätt. Platta ut degen i en smord långpanna (30-40 cm). Skär degen med mjölad kniv i 24 bitar. Nagga degen. Jäs under bakduk ca 30 min.
3. Värm ugnen till 225 grader. Grädda i mitten av ugnen 15-20 min. Tag brödet ur långpannan och låt det svalna på galler under bakduk.

Låt smaka!!

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/morotsrutor

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept