

Slik lager du Gresskar og gulrotbrød

Her har vi brukt Deigemne grtobrød EPD 4917027



Riste gresskarkjerner i ovn eller stekepanne for å få frem gode nøttesmaken, og rasp gulrøtter.



Deigemne kjevles flat og pensles med vann godt ut i kantene. Ristede gresskarkjerner (avkjølt) og gulrot strøs på. Hold kantene fri for fyll, slik at deigen limer seg sammen.



Rulles sammen, pensles med vann på toppen, og dyppes i gresskarkjerner (ikke ristede). De ristes når brødet stekes. Legg bakeverket med den opprullede enden ned på stekeplaten.



Snitte eller klippes og heves.



Heves og stekes som vanlig.

Heve og stekeinstruks

Heves i cirka 45 minutter på 37°C med tilført fuktighet. Uten heveskap, heves brødet i romtemperatur 3-5 timer (avhenger av romtemperatur) tildekket med plast for å unngå uttørking. Heves til ca. dobbel størrelse. Stekes i forvarmet ovn 230°C. Tilfør fuktighet i 30 sekunder, eller kaste vann på den varme sideveggen i ovnsrommet rett før døren stenges. Senk temperaturen til 180-190°C. Stek brødet i ca. 25-35 minutter.

Lag ditt eget
signaturbrød.
Fyll med ønskede
smaker dekorer
etter eget ønske.