

Madbrød med kartofler 2 stk



Ingredienser:

- 50 g gær
- 5 dl vand
- 2 spsk olie
- 2 tsk salt
- 2 tsk sukker
- 5 dl revne kartofler (4-5 kartofler)
- 3 dl grahamsmel
- 1 ½ liter hvedemel

How to:

1. smuldr gæren ud i skålen
2. opvarm vand og olie til 37 g
3. hæld væsken over gæren og rør til den er opløst
4. tilsæt salt, sukker, kartofler og grahamsmel
5. tilsæt det meste af hvedemelet og ælt til dejen slipper skålen
6. lad dejen hæve tildækket i ca 30 minutter
7. ælt dejen igennem på et melet bord med resten af hvedemelet
8. del dejen i 2 store dele og form den til 2 brød
9. læg dem på en plade med bagepapir og prik huller i brødene
10. lad brødene hæve tildækket i ca 30 minutter
11. sæt brødene nederst i en 250 g varm ovn og sæt temp. ned til 225 g.

12.brødene bages i 25 minutter