

Kartoffelfladbrød



Ingredienser:

- 25 g gær
- 4 dl vand
- 1 spsk. rapsolie
- 1 tsk. salt
- 200 g kogte kartofler
- 1 spsk. nigellafrø
- 2 spsk. sesam
- Ca. 550 g sigtet speltmel

How to:

1. Rør gæren ud i lunkent vand.
2. Tilsæt olie, salt, moste kartofler, nigellafrø og sesam.
3. Tilsæt halvdelen af speltmelet og rør godt.
4. Tilsæt mere speltmel, indtil dejen er glat.
5. Lad dejen hæve tildækket i en time.
6. Del dejen i 12 stykker og rul dem ud til tynde cirkler.
7. Bag brødene på en varm, tør pande i ca. 2 minutter på hver side.