

KARTOFFELBRØD MED DURUMMEL OG FENNIKELFRØ

INGREDIENSER:

225 g kartofler
4 dl vand
25 g gær
250 g durummel
1 tsk. salt
400 g hvedemel
Olie til pensling
Groft salt
5g støt fennikelfrø



FREM GANGSMÅDE:

Kog kartoflerne med skræl, og pil dem. Kartoflerne moses og røres sammen med 2 dl vand. Opløs gæren i 1 dl lunkent vand, rør gæren i kartoffelmassen. Tilsæt durummelet og det sidste vand. Rør det godt sammen. Bland herefter hvedemel, fennikelfrø og salt i, og ælt til en smidig dej.

Form et rundt brød og læg det på en bageplade, tryk brødet fladt, så det har en diameter på ca. 30 cm.

Pensl brødet med olie, og lad brødet hæve tildækket i 1 - 2 timer. Stænk lidt mere olie på. Brødet skal bages i 35 minutter i en 225 grader varm ovn.



St. Vildmosegård