Enkelt havre- og gulrotbrød

Ingredienser



♥ 7 dl havregryn
♥ 2 ts natron
♥ 1 ts salt
♥ 2 egg
♥ 3,5 dl kefir
♥ 1 gulrot (middels stor)

Pynt:
♥ 0,5 dl store havregryn

Fremgangsmåte

Ha havregryn i en food processor og kjør grynene til et grovkornet havremel.

Bland havremelet med natron og salt.

I en annen bolle piskes eggene luftige. Bland inn surmelken, revet gulrot og deretter havremelet. Rør forsiktig for hånd med en slikkepott og rør så lite som mulig får å få deigen blandet (se tips). Det skal bli en løs deig.

Finn frem en liten brødform som rommer 1 liter, smør den og kle den med bakepapir. Fordel deigen i formen, glatt til overflaten og dryss over havregryn på toppen.

Stek brødet nederst i ovnen ved 180°C i ca 1 time og 10 minutter, til det er gjennomstekt.

La brødet avkjøles litt før det hvelves ut av formen og deles i skiver.

Tips

♥ Dette er som du ser ikke en klassisk brøddeig som skal eltes og heves. Deigen er en havregrynsrøre som det er om å gjøre å røre så lite i som mulig for å unngå kompakt og seigt brød. Jeg rører kun for hånd med en slikkepott og vender rundt i deigen så lite som mulig.

♥ Dette havrebrødet smaker best samme dag det er laget. Pakk det godt inn i plast hvis du vil oppbevare det til dagen etter. Jeg anbefaler å dele hele brødet i skiver samme dag som det er stekt og så fryse ned. Så kan du tine opp det antall skiver du ønsker å spise fra gang til gang, og brødet vil smake ferskt og mykt.

♥ Synes du brødet blir litt fuktig, kan du gjerne ha brødskivene en kort runde i brødristeren før du spiser dem.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/enkelt-havre-og-gulrotbrod