Sandwichbrød med gulerod

Opskrift til 12-14

Samlet tid

2 timer

Ingredienser

- 3,5 dl vand
- 25 g gær
- 1 stor spsk. sukker
- 1 lille spsk. salt
- 1 spsk olie
- 80 g havregryn
- 60 g græskarkerner
- 80 g solsikkekerner
- 120 g revet gulerod
- 400 g hvedemel
- 1 æggeblomme + lidt mælk til pensling. Kerner som drys

Sådan gør du

1. Bland vand og gær i en skål.
2. Tilsæt resten af ingredienserne (jeg har blot købt revet gulerod), men ellers skal dette rives.
3. Rør dejen på en røremaskine indtil dejen slipper kanterne. Det tager små 10 minutter.
4. Sæt dejen til hævning med husholdningsfilm og et viskestykke hen over skålen. Filmen sikrer, at viskestykket ikke suger al fugten fra dejen. Lad dejen hæve i 60 minutter. Når dejen har hævet i cirka en halv time, tændes ovnen på 250 grader
5. Sæt en dyb bageplade ind nederst i ovnen, og midt i ovnen sætter du en almindelig bageplade eller et bagestål, hvis du har sådan et (en almindelig bageplade fungerer også helt fint).
6. Når dejen er færdighævet og ovnen (inklusiv bagepladerne) er godt varm, hældes dejen ud på et bord. Brug en spatel til at dele dejen op i 12-14 stykker. Form dem med våde hænder, så de ligner de her lidt aflange brød og læg dem på et stykke bagepapir.
7. Pensl med æg og drys lidt ekstra kerner på.
8. Skru ovnen ned på 220 grader. Før forsigtigt det ene stykke bagepapir med boller over på den øverste af dine bageplader fra ovnen, som nu er meget varm. Jeg bruger sådan en plade der kan skubbes ind under bagepapiret og flytte det og bollerne /brødene ind.
9. Kom lidt vand i bagepladen nederst (ca. 2 dl)
10. Bag brødene ved 220 grader i 10-14 minutter til de er hævet godt op og har fået fin farve. Lad dem køle af på en rist