

Græskarbrød



50 g gær
1 spsk honning
6 dl vand
2 spsk salt, groft
700 g hvedemel
200 g grahams- eller fuldkornshvedemel
100 g græskarkerner
500 g græskar, hokaido
500 g pizza- eller durummel

Opløs honning, salt og gær i vandet i en skål. Rist så græskarkernerne på en tør pande. Græskaret skrælles, kernerne tages ud og græskarkødet rives. Det revne græskar og de fleste af græskarkernerne kommes i skålen. Rør så det meste af melet i og put mere mel i, mens der æltes godt. Dejen er som den skal være, når den er smidig og ikke alt for klistret. Lad dejen hæve lunt og tildækket i cirka 1 time. Når den er færdig med at hæve formes dejen til to runde brød, som placeres på en bageplade beklædt med bagepapir. Lad brødene hæve endnu en halv times tid tildækket.

Drys så resten af græskarkernerne over brødene bages ved 200 ° i omkring 1 time, til de er gyldne og lyder hult, når man banker dem under bunden.

Opskriften kan også bruges til boller. De skal bage 20 minutter ved 225 °.

Kilde: Inspireret af vildmedmad.dk
29.10.2013