

Græskarrugbrød



1 brød i 1½ liters Eva Trio bageforme

1 l kærnemælk

75 g gær

3 tsk salt

2 spsk sirup, eventuelt hyben

400 g græskarkerner

300 g grahamsmel

500 g almindelig eller groft rugmel

Lun først kærnemælken let og rør herefter gæren ud heri. Tilsæt dernæst salt, sirup, græskarkerner, grahamsmel og rugmel og rør dejen godt sammen. Det kan snildt gøres i hånden da det er en blød dej, men hvis du ikke er bange for lidt ekstra opvask, så kan det også røres sammen i en røremaskine.

Når dejen er blød, klistret og klæbrig, er den klar. Lad dejen hæve lunt og tildækket i 1½ time. Smør eventuelt dine brødformene med lidt smør og hæld dejen heri.

Bag så brødet i midten af en forvarmet ovn ved 175° i 100 minutter, men hold dog øje med brødet efter en times tid, da alle ovne jo ikke er ens.

Kilde: Inspireret af krissers-cookiecrumble.blogspot.dk

20.07.2015