

SQUASHBRØD

Ymer giver squashbrødet en luftig konsistens, mens squash gør det skønt svampet og giver en god, mild smag. Med blandingen af hvede- og rugmel bliver brødet lidt groft og bevarer samtidig en fin, let struktur.

•

Ingredienser

- 3 dl vand
- 2 dl ymer
- 50 g gær
- 3 dl squash (fintrevet)
- 400 g rugmel
- 600 g hvedemel
- 1 tsk salt

FEDTFATTIG

Vand og ymer opvarmes, så det er fingervarmt. Gæren opløses i væden. Den revne squash, mel og salt tilsættes og det hele æltes godt. Dejen hæver til dobbelt størrelse tildækket. Formes til brød eller boller. De efterhæver på plade ca. 20 min. Bages ved 200 grader i ca. 45 min. hvis det er brød, eller ca. 20 minutter hvis det er boller. Tjek med en strikkepind om brødet/bollerne er gennembagte.

Velbekomme.

