

## **Gulerodsbrød**

4 dl gulerodsjuice

4 håndfulde blandede korn

25g gær

2 tsk salt

1 tsk sukker

1 spsk olivenolie

500-550g 4kornsmel eller fuldkornsmel

Lad kornene simre i gulerodssaften i 3-4 minutter. Lad et køle til håndlunken og rør så gæren i. Hæld olien i og blød så sukker, salt og mel i, til det dejen er fast, men ikke for tør. Den skal slippe fingrene ud af der er tørre pletter i den. Lad dejen hæve i en time. Slå dejen ned, læg den i en smurt form eller direkte på en bageplade og bag det ved 200grader i 40-45 minutter. Når brødet er færdigt og taget ud af ovnen, skal det tages ud af formen og køle af på en bagerist.