

# Madpakkebrød 16 stk. og gulerodsbrud 6 stk.

## Grød:

200 g **Havreflager Valset**  
400 g kogende vand  
Står i 3 minutter  
Tilsæt 50 g kartoffelmospulver  
Røres sammen og køles ned

## Opskrift

Grød ved stuetemperatur  
450 g vand ca. 20 grader  
50 g gær  
50 g sukker  
20 g salt  
50 g **Hvedesur**  
25 g **Frost**  
550 g **Manitoba hvedemel**  
350 g fuldkornshvedemel  
150 g revet gulerødder  
100 g rapsolie



Ælt det hele i 8 minutter ved middel hastighed og 5 minutter hurtigt på køkkenmaskinen med kagespartel.

Dejtemperatur 27-28°C

Hæver i 30 minutter.

Dejen foldes 4 gange og bankes flad. Rulles evt med kagerulle til 35x40 cm ca. 1,5-2,0 cm tyk. B1

Ligger og slapper af i mindst 5 minutter og pensles med vand og drysses med sesam.

Udstikkes med udstikker Ø9-10 cm. 16 stk. 8 stk. pr. plade med bagepapir. B2

1. stk. æg, 50 g revet gulerødder, 50 g revet Cheddar og 20 g græskarkerner hakkes i restdejen med **Metalskraber**. B3

Lav 6 klumper på en plade med bagepapir.

Hæver ca. 45 minutter med **Overdækningsplastik** over.

Bages i 12-13 minutter ved 230 grader med over- og undervarme, kun en plade af gangen.

Brødene kan bruges til burger, sandwich, madpakker eller til eftermiddagskaffen.

