

Brödkakor med dinkel och morot

16 st

6 dl mjölk fingervarm

12 g jäst

rör ut jästen i mjölken

Blanda sedan ner:

50 g mjukt smör

400 g stenmalet fullkornsmjöl av dinkel

400 g stenmalet ljust mjöl av dinkel

2 tsk salt

knåda ordentligt

Skala och riv fint två normalstora morötter och blanda ner i degen. Låt jäsa till dubbel storlek. Häll upp degen på mjölat bakbord. Dela upp degen i 16 delar, rulla till bullar som du sedan plattar ut till brödkakor ca 12 cm i diameter. (8 på varje plåt) Låt jäsa ca ½ timme. Nagga varje kaka, grädda 225 grader 10 min. Svalna under bakduk.