

Honungsrutor (24 st)

50 g	jäst
0,5 dl	flytande honung
$\frac{3}{4}$ dl	flytande margarin
1 dl	kesella
3 dl	rivna morötter
5 dl	kall mjölk
0,5 tsk	salt
1,5 lit	vetemjöl

- Smula jästen i en bunke. Tillsätt honung, margarin, kesella, morötter, mjölk och salt. Rör om tills jästen löst sig och arbeta sedan in mjölet i omgångar tills degen släpper bunkens kant.
- Ta upp degen och platta ut den i långpanna, klädd med bakplåtspapper. Tryck ut degen mot kanterna och skär 24 rutor med hjälp av mjölad degskrapa eller kniv. Mjöla ytan och täck över. Ställ långpannan i kylan över natten.
- Ta ut plåten från kylan och låt brödet jäsa färdigt i rumstemperatur medan ugnen blir 200° C. Nu har rutorna jäst ihop nästan helt, så markera dem igen med mjölad degskrapa.
- Grädda på nedersta falsen 20-25 min till gyllene färg. För över brödet på galler och låt det vila en liten stund innan du bryter isär rutorna.

