

## Morotsbröd (6 st)

50 g	jäst
$\frac{1}{2}$ dl	yoghurt
$\frac{1}{2}$ tsk	salt
4 dl	ljummet vatten
2	morötter
5 dl	grahamsmjöl
6 dl	vetemjöl

### Pensling:

Yoghurt  
sesamfrö

- Smula jästen i en bunke, häll i kylskåpskall yoghurt och salt. Rör runt till jästen löser sig.
- Skala och riv morötterna fint. Blanda ner dem, vatten och mjöl i degen och arbeta till en smidig deg.
- Jäs i 60 min under bakduk.
- Sätt ugnen på 225° C.
- Ta upp degen och dela den i sex bitar. Forma till runda brödkakor och lägg dem två och två på plåtar. Skåra ett kryss i mitten av kakorna, pensla med yoghurt och lägg på sesamförna.
- Jäs i 30 min under bakduk.
- Grädda i ugnen på 225° C i 15 min,

