

## Morotslimpa (2 bröd)

50 g	jäst
5 dl	filmjök
1/4 dl	olivolja
6 dl	rågmjöl
6 dl	vetemjöl
1 tsk	salt
1 dl	vetekross
1,5 dl	rivna morötter

- Rör ut jästen i lite av den kalla filmjölken.
- Värm resten av filen tillsammans med oljan till ca 37 grader, häll blandningen omväxlande med mjölet, spara en del till utbakningen och arbeta ihop degen.
- Tillsätt salt, vetekross och morötter.
- Låt degen jäsa till dubbelstorlek (ca 1,5 h).
- Knåda degen och forma till limpor som läggs i smorda formar.
- Grädda i 200° C ca 45 min.

