

## Nyttigt morotsbröd (2 limpor)

|         |                                |
|---------|--------------------------------|
| 4,5 dl  | vetemjöl                       |
| 3 dl    | rågsikt                        |
| 3 dl    | grahamsmjöl                    |
| 1,5 dl  | havregryn                      |
| 1/2 msk | salt                           |
| 4 msk   | linfrön                        |
| 1,5 msk | bakpulver                      |
| 1,5 msk | bikarbonat                     |
| 2 dl    | mjök                           |
| 3 dl    | filmjök eller naturell yoghurt |
| 1 dl    | flytande honung                |
| 3 dl    | rivna morötter                 |

- Blanda samman alla mjölsorter, havregryn, linfrö, salt, bakpulver och bikarbonat i en bunke.
- Tillsätt sedan allt annat. Blanda väl och häll smeten i 2 st avlånga, smorda formar.
- Grädda i 170-gradig ugn i 50 minuter.
- Låt bröden svalna en stund i formarna innan du stjälper ur dem. Du har nu ett smakrikt och saftigt bröd.

