



Rödbetsbröd

20 små bröd

2 rödbetor (200 g), tvättade och skurna i bitar

2 dl vatten

20 g jäst

cirka 1 kg vetemjöl

1 tsk salt

100 g smör

25 gram finriven pepparrot

Mixa rödbetor med vatten till en puré. Blanda med jästen och tillsätt sedan mjöl och salt till en röd deg. Låt den jäsa under en handduk, i rumstemperatur, cirka 1 timme. Gör sedan 20 mindre bröd, lägg dem på en plåt med en handduk över och låt jäsa cirka 30 minuter. Baka sedan i 200 grader i cirka 10-12 minuter.

Blanda pepparrot och smör. Serverar till brödet.