

Yoghurtbrød m. boghvede og squash (2 brød el. 20 boller)

Ingredienser:

2½ dl vand
150 g boghvedegryn
25 g gær
2½ dl mager græsk yoghurt (2 %)
150 g revet squash
1 spsk. sukker
2 tsk. groft salt
1½ spsk. olie
ca. 500 g hvidhvedemel

Fremgangsmåde:

Kog vandet, hæld det over boghvedegrynene, og lad det stå i ca. 15 min. Yoghurt røres i, og gæren opløses deri. Tilsæt de øvrige ingredienser – hold evt. lidt mel tilbage – og ælt dejen til den er blød og smidig.

Tildæk dejen og lad den hæve et lunt sted i ca. 1 time.

Form dejen til brød eller boller og efterhæv i ca. 20 min.

Bollerne bages i ca. 15 min. og brødet i ca. 35 min. ved 175 grader.

Fryseegnet: ja

