



Bergenske løsebrød

Løsebrød er tradisjonsbakt i Bergen. Dette er en form for rundstykker, med rug, som smaker herlig med smør og ost!

🕒 OVER 60

Slik gjør du

- ① Varm vannet til det er lunkent og rør ut gjæren
- ② Bland i mel og salt, og elt alt godt sammen. Deigen skal være meget løs
- ③ Dryss over litt mel og la den heve i ca. 1 time
- ④ Elt det meste av utbakingsmelet inn i deigen før den deles i 12-16 emner. Rull ut glatte boller av emnene
- ⑤ Løsbrødfasongen fås ved å slå midt på bollen med kanten av hånden slik at bollen nesten deles i to. Sett brødene på smurt plate for etterheving. Ikke over damp
- ⑥ Forvarm stekeovnen til 220 °C. Stekes i ca. 20 minutter. Avkjøles på rist

* **Kilde: Brød og korn**

Ingredienser

240g	Møllerens Rugmel siktet
120 g	Møllerens Hvetemel siktet
5 dl	vann
50 g	gjær
2 ts	salt

Utbaking

2 dl	Møllerens Hvetemel siktet
------	---------------------------

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Rugmel
siktet



Møllerens
Hvetemel
siktet



Møllerens
Hvetemel
siktet

Lignende oppskrifter



Grove
rundstykk
er

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Grove
rundstykk
er med rug

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS