



Bondens hverdagsbrød

Bondens hverdagsbrød er et sunt og godt grovbrød av hvete og rug.
Et lurt valg i hverdagen.

🕒 OVER 60

Slik gjør du

Fordeig

- ① Bland sammen ingrediensene til fordeigen. Deigen skal eltes godt for hånd eller med en kjøkkenmaskin på laveste hastighet. Deigen vil være klissete
- ② Dekk bakebollen med plast, og la den stå på benken i 30 minutter

Deig

- ③ Tilsett gjærblandingen og resten av ingrediensene i samme bakebolle som fordeigen
- ④ Elt deigen godt. Deigen vil fortsatt være litt klissete
- ⑤ Dekk bakebollen med plast, og la den stå lunt i ca. 45 minutter
- ⑥ Del deigen i to like store emner. Form avlange brød. Legg brødene i smurte 2-liters former
- ⑦ Dekk formene med et klede, og sett dem på et lunt sted i 35-40 minutter
- ⑧ Når brødene er ferdig hevet, pensler du dem med sammenvispet egg og snitter forsiktig ett eller flere snitt med en skarp kniv
- ⑨ Dryss over rugmel
- ⑩ Stek brødene på nederste rille ved 200 °C i 50-60 minutter. Avkjøles på rist

* **Kilde: Brød og korn**

Ingredienser

Fordeig

300 g	Møllerens Rugmel siktet
200 g	Møllerens Kruskakli, Hvete
8 dl	skummet melk

Deig

800	Møllerens Hvetemel siktet
2 dl	skummet melk
1 pk	gjær
3 ss	rapsolje
2 ts	salt
	egg til pensling

Pynt

Møllerens Rugmel siktet

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Rugmel
siktet



Møllerens
Kruskakli,
Hvete



Møllerens
Hvetemel
siktet



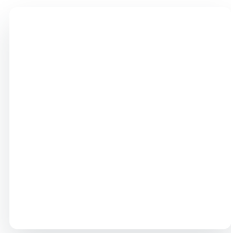
Møllerens
Rugmel
siktet

Lignende oppskrifter



Bergenske
løsebrød

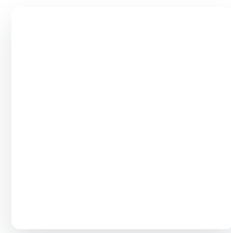
🕒 OVER 60



Brytebrød

🕒 OVER 60

☁️ ENKEL



Byggbrød

🕒 OVER 60