



Brettebrød med brunost

En artig vri på brødmaten er alltid spennende i matboksen.

🕒 OVER 60

Slik gjør du

- ① Lag deigen etter fremgangsmåten på baksiden av posen
- ② Del deigen i 16 emner som kjevles/trykkes ut til avlange rundstykker
- ③ Legg brunost på den ene halvdelen og brett den andre over
- ④ Sett brettebrødene på plate med bakepapir
- ⑤ Dekk platen med plast og sett den på et lunt og trekkfritt sted i ca. 1 time
- ⑥ Stek brettebrødene ved 220 grader midt i ovnen i 10-15 min. Avkjøl brettebrødene på rist



Andre forslag til fyll: Hvitost og skinke, Hvitost og tomat, Tomat og løk

Ingredienser

- | | |
|------|--------------------------------|
| 1 pk | Møllerens Fullkornsbrød |
| 6 dl | vann |
| 1 pk | gjær |
| | brunost |

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fullkornsb
rød

Lignende oppskrifter



Bergenske
løsebrød

🕒 OVER 60



Grove
rundstykk
er

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Grove
rundstykk
er med rug

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Havrebrik
s

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS