



Brødkrystaller

Lag deilige brødkrystaller fylt med ost og skinke. De gjør seg godt til frokost, i turmatpakken eller til kvelds. Ta med deg vinteren inn på kjøkkenet og bak brødkrystaller du også.

🕒 OVER 60

Slik gjør du

- ① Varm vannet til det er fingervarmt, 37 °C. Smuldre gjæren og rør den ut i det lunkne vannet
- ② Ha i mel, salt, sukker og olje. Elt deigen godt
- ③ Ha i skinke og revet ost og fordel dette jevnt i deigen
- ④ Dryss i mel til deigen er glatt og ikke kleber, og den slipper bakebollen
- ⑤ Dekk bollen med plast, og la den stå på et lunt sted i ca. 30 minutter
- ⑥ Ta deigen ut på melet bakebord. Kjevle ut til en stor leiv, ca. 2 cm tykk
- ⑦ Bruk en snøkrystallutstikker eller skjær ut snøkrystaller med en kniv. Legg dem på stekeplate med bakepapir
- ⑧ Dekk brødkrystallene med klede, og la dem stå på et lunt sted i ca. en halv time
- ⑨ Pensle dem lett med sammenvispet egg, og dryss sesamfrø på
- ⑩ Stekes midt i ovnen ved 220 °C i ca. 10 minutter. Avkjøles på rist

***Kilde: brodogkorn.no**

Ingredienser

3,5 dl	vann
1 pk	gjær
250 g	Møllerens Hvetemel siktet
350 g	Møllerens Hvetemel sammalt grovmalt
1 ts	salt
2 ts	sukker
3 ss	nøytral matolje
200 g	Smårettskinke
200 g	revet hvitost
	egg til pensling
	sesamfrø til pynt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften

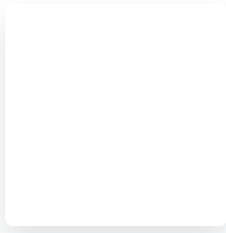


Møllerens
Hvetemel
siktet



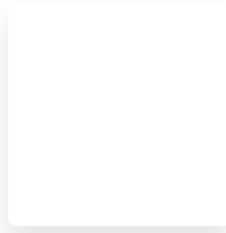
Møllerens
Hvetemel
sammalt
grovmalt

Lignende oppskrifter



Brettebrød
med
brunost

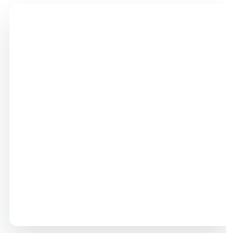
🕒 OVER 60



Grove
rundstykk
er

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS



Grove
rundstykk
er med rug

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS