



## Brød på timen

Dette superenkle brødet er 50% grovt og lages på 1 time! Perfekt når du ønsker nybakt brød til frokost eller kveldsmat

🕒 40 - 60

👨‍🍳 ENKEL

### Slik gjør du

- ① Sett ovnen på 50°C
- ② Rør gjæren ut i godt lunket vann og tilsett resten av ingrediensene. Rør til alt er godt blandet
- ③ Hell røren i en smurt brødform på 1,5 l og sett formen i ovnen til heving på 50°C i 25 min
- ④ Etter 25 min øker du temperaturen til 250°C mens brødet blir stående i ovnen. Stek videre i ca. 30 min eller til brødet er gyllent og gjennomstekt (avhengig av ovn)

# Ingredienser

250 g	Møllerens Hvetemel siktet
250g	Møllerens Hvetemel sammalt grovmalt
1 ts	salt
2 ss	nøytral matolje
1 pk	fersk gjær eller tørrgjær
4 dl	lunkent vann

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet



Møllerens  
Hvetemel  
sammalt  
grovmalt

# Lignende oppskrifter



**Eltefrie  
rundstykk  
er**

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS



**Eltefrie  
helgerund  
stykker**

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL



**Bondens  
hverdagsb  
rød**

🕒 OVER 60



**Grovt  
langpanne  
brød**

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL