



Byggbrød

Et saftig og rustikk byggbrød. Smaker ekstra godt og er svært holdbare.

🕒 OVER 60

Slik gjør du

deig 1

- ① Rør byggmelet ut i vannet
- ② La stå i 30 minutter

Deig 2

- ③ Rør vann, olje og sirup inn i den første deigsatsen
- ④ Tilsett mel iblandet tørrgjær og salt og elt deigen ekstra godt sammen
- ⑤ La den stå lunt og tildekket i ca. 45 minutter
- ⑥ Former pensles godt og drysses med byggmel
- ⑦ Arbeid deigen sammen og del den i 3 like store emner
- ⑧ Form avlange eller runde brød som legges i former eller kurver
- ⑨ La brødene heve lunt og tildekket i ca. 1 time, til dobbel størrelse
- ⑩ Forvarm stekeovnen til 220 °C
- ⑪ Brød i kurv hvelves på ovnsbrett dekket med bakepapir, former settes rett på brettet
- ⑫ Stek brødene på nederste rille i ca. 40 minutter. Avkjøl dem over rist

Kilde: www.brodogkorn.no

Ingredienser

Deig 1

500 g **Møllerens Byggmel**

5 dl vann (37 °C)

Deig 2

700 g **Møllerens Hvetemel siktet**

4 dl vann (37 °C)

50 g rapsolje

2 ts salt

4 ss mørk sirup

1 pk gjær

Produkter du kan benytte til denne oppskriften

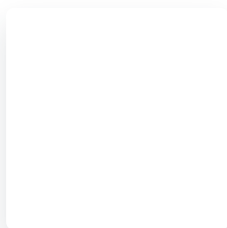


Møllerens
Byggmel



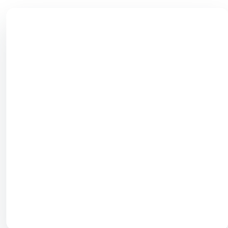
Møllerens
Hvetemel
siktet

Lignende oppskrifter



Bondens
hverdagsb
rød

🕒 OVER 60



Brytebrød

🕒 OVER 60

👤 ENKEL