



Ekstra grove rundstykker

Grovt og godt, det er en herlig kombinasjon. Denne oppskriften gir 20 ekstra grove rundstykker som passer like godt til helgefrokosten som til kveldskosen

🕒 OVER 60

🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i lunken melk, tilsett resten av ingrediensene og elt deigen til den er glatt og smidig. La den heve lunt og tildekket i 30 min
- ② Del deigen i 20 biter som trilles til rundstykker. Dypp rundstykkene i vann og deretter havregryn. Sett dem på et stekebrett med bakepapir. La heve lunt og tildekket til dobbel størrelse
- ③ Stek rundstykkene midt i ovnen ved 200 °C i 20-25 min (avhengig av ovn)



Rundstykkene er 79 % grove på brødskalaen

Ingredienser

750 g	Møllerens Hvetemel sammalt finmalt
200 g	Møllerens Hvetemel siktet
50 g	Urkraft Havregryn lettkokte
5,5 dl	lunken melk (eller vann)
25 g	gjær (eller 1 pose tørrgjær)
4 ss	olje
1 ts	kardemomme
1 ts	salt
1 stk	eple (raspet)
50 g	Urkraft Lettkokte Havregryn (til dekor)

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
sammalt
finmalt



Møllerens
Hvetemel
siktet



Urkraft
Havregryn
lettkokte

Lignende oppskrifter



Eltefrie
helgerund
stykker

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Grove
rundstykk
er med rug

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Helgerund
stykker for
fryseren

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Eplerundst
ykker

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS