



Eltefrie rundstykker

Det er noe ekstra med nystekte rundstykker til frokost. Lag deigen kvelden før så blir det enkelt å få til og du trenger ikke stå opp grytidlig

🕒 OVER 60

🍴 MIDDELS

Steg for steg



Slik gjør du

FORBEREDELSE:

- ① Tøm posens innhold i bakebollen. Tilsett 1 ts gjær og 8 dl kaldt vann. Rør deigen raskt sammen med en sleiv. Deigen skal være løs. Dekk bollen med plast eller sett på lokk, og la deigen heve i romtemperatur over natten

UTBAKING:

- ② Strø godt med mel på bakebordet og skrap den løse deigen ut av bollen. Form deigen til et rektangulært emne. For å beholde luften i deigen er det viktig å ikke bearbeide deigen for mye
- ③ Del deigen opp i passende emner med en deigskrape og legg forsiktig på et bakepapirkledd bakebrett. La gjerne rundstykkene etterheve litt mens ovnen varmer seg opp
- ④ Forvarm ovnen til 240 °C, skru deretter ovnen ned til 210 °C. Rundstykkene stekes i ca. 12 - 15 min, avhengig av ovn



Hell en kopp med kaldt vann i ovnen når du setter inn rundstykkene. Da blir ovnen fylt med damp og du får en sprø og deilig skorpe



Pensle rundstykkene med vann og strø over ønsket frø eller Urkraft Store Havregryn for dekor og smak før steking

Ingredienser

- 1 pk **Møllerens Kornbrød**
- 1 ts Tørrgjær
- 8 dl Kaldt vann
- 3 ss Ønsket type frø eller Urkraft Store Havregryn til topping



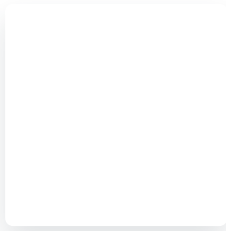
Alle de andre brødblandingene i Møllerens hjemmebakserie kan også benyttes i denne oppskriften (Solsikkebrød, Fullkornsbrød eller Havrebrød)

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Kornbrød

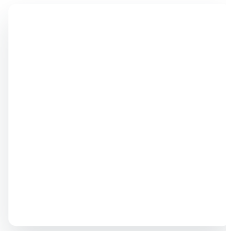
Lignende oppskrifter



Ciabatta

🕒 OVER 60

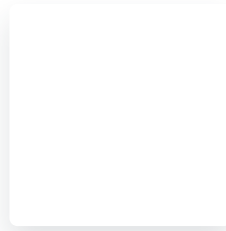
👨‍🍳 MIDDELS



Eltefritt brød

🕒 OVER 60

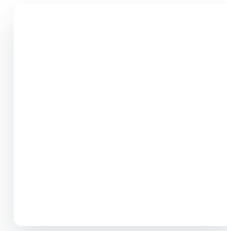
👨‍🍳 MIDDELS



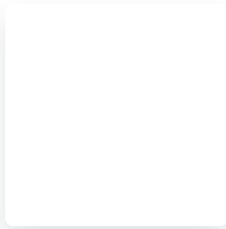
Eplerundst ykker

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS



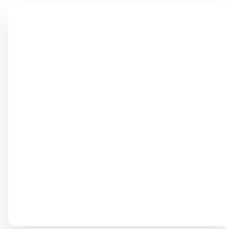
Fine og grove horn



Grove briks

🕒 OVER 60

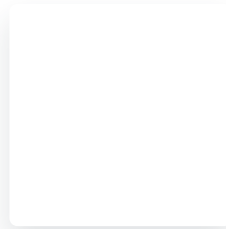
👨‍🍳 MIDDELS



Grove rundstykk er

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS



Grove solsikkeru ndstykker

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL