



Eltefritt brød

Eltefritt brød er etter hvert blitt en velkjent brødbakemetode. Det tar litt tid, men er veldig enkelt og verdt å vente på. Brødet blir saftig og godt med en sprø skorpe. Bruk Møllerens hjemmebaktblandinger og du kommer enklere til målet.

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Steg for steg



Slik gjør du

Eltefritt langtidsbrød

- ① Tøm en pose Møllerens Kornbrød i en romslig bakebolle
- ② Tilsett 1/2 - 1 ts tørrgjær (1/4 pk fersk gjær) og 8 dl kaldt vann
- ③ Rør sammen med en sleiv til deigen er blandet
- ④ La deigen stå tildekket i bollen i romtemperatur i 12-18 timer

Eltefritt korttidsbrød

- ⑤ Tøm en pose Møllerens Kornbrød i en romslig bakebolle
- ⑥ Tilsett 2 ts tørrgjær (ca. 1/2 pk fersk gjær) og 8 dl lunkent vann (38-40 °C)
- ⑦ Rør sammen med en sleiv til deigen er blandet
- ⑧ La deigen stå tildekket i en bolle på et lunt sted i ca. 1 time
- ⑨ Rør deigen sammen igjen og la stå tildekket ca. 1 time til

Lag eltefrie brød i jerngryte (4,2 l)

- ⑩ Velg en av oppskriftene over og følg fremgangsmåte for denne
- ⑪ Ha godt med mel på bordet, hell deigen over. Deigen skal så brettes sammen
- ⑫ Bruk en sleiv eller hendene. Deigen brettes mot midten, som en konvolutt
- ⑬ Gjenta dette et par ganger. Hvis deigen er veldig klissete så ha mer mel på
- ⑭ Deigen legges med brettssiden ned på et melet bord
- ⑮ Legg bakebollen over og la det heve i 1 1/2 - 2 timer
- ⑯ Når det er gått 1 1/2 time så setter du stekeovnen på 250°C, setter så inn gryten med lokk og la den stå i ca 1/2 time så

den blir skikkelig varm

- ⑰ Ta så ut gryten og legg brødet forsiktig oppi. Stekes i 40 min, ta av lokket og senk temperaturen til 225°C og stek i 20 min til
- ⑱ Brødet tas ut av gryten og avkjøles på rist



Brødene kan også stekes i vanlig brødformer. Sett ovnen på 250°C. Smør to 1 ½ l brødformer med olje. Fordel deigen forsiktig i brødformene, dryss litt mel på toppen. Sett brødene på nederste rille i ovnen. Senk temperatur til 220°C og stek i ca. 45 min

Ingredienser

1 pk	Møllerens Kornbrød
1/2 - 1 ts	tørrgjær (1/4 pk fersk gjær)
8 dl	kaldt vann



Bruk gjerne en annen variant av Møllerens Hjemmebaktserie, som Solsikkebrød, Havrebrød eller Fullkornsbrød. Du kan erstatte 1 pk brødmiks med 1 kg mel etter eget ønske

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Kornbrød