



## Eltefritt langpannebrød

Eltefritt langpannebrød er brødet for deg som vil ha et saftig brød uten særlig innsats. Det er enkelt å lage og gir smakfulle rundstykker med myke kanter. Langpannebrødet er ypperlig både til frokost og matpakker, men også som suppebrød

 ENKEL

### Slik gjør du

- ① Rør tørrgjær ut i kald væske og tilsett resten av ingrediensene. Rør deigen sammen til den er godt blandet
- ② Ha bakepapir i en stor langpanne ca. 30x35 cm. Trykk deigen jevnt ut i formen, bruk gjerne vann eller olje på hendene
- ③ Dekorertopp med frø eller gryn etter eget ønske (eks havregryn eller sesamfrø) og dekk til formen med plast
- ④ Sett formen i kjøleskapet i 8-10 timer (over natten)
- ⑤ Stek langpannebrødet på 200°C midt i ovnen ca. 25 min (avhengig av ovn)

# Ingredienser

- 1 kg **Møllerens Fullkornsbrød**
- 8 dl melk eller havredrikk
- 2 ss sirup eller honning
- 1 pk tørrgjær
- 100 g frø/gryn etter ønske (eks havregryn eller sesamfrø)

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Fullkornsbrød  
rødt

# Lignende oppskrifter



Müslirund  
stykker



Proteinrun  
dstykker

👩 ENKEL



Grove  
scones  
med  
blåbær

👩 ENKEL



Grove  
horn med  
ost og  
skinke