



## Eplerundstykker

Disse eplerundstykkene er ekstra saftige og naturlig søte, og kan lages med alle typer epler. Perfekt i piknikkurven

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

# Slik gjør du

- ① Varm melken til den er fingervarm, 37 °C. Smuldre gjæren i den lunkne melken
- ② Ha i resten av ingrediensene. Elt deigen godt
- ③ Dryss i mer mel til deigen er glatt og ikke kleber, men slipper bakebollen
- ④ Dekk bakebollen og la deigen heve til dobbelt størrelse, ca. 30 min, på et lunt sted
- ⑤ Ha deigen ut på melet bakebord. Del den i 16 like store emner
- ⑥ Trill dem til boller og legg dem på en stekeplate med bakepapir
- ⑦ Dekk rundstykkene med klede, og la dem etterheve til dobbelt størrelse, ca. 30 min
- ⑧ Pensle dem lett med vann, og dryss over sesamfrø
- ⑨ Stek rundstykkene på 220 °C ca. 10 min. Avkjøles på rist

\* **Kilde: Brød og korn**

# Ingredienser

|       |  |
|-------|--|
| 700 g | <b>Møllerens Hvetemel siktet</b>           |
| 250 g | <b>Møllerens Hvetemel sammalt grovmalt</b> |
| 2 dl  | <b>Urkraft Havregryn lettkokte</b>         |
| 5 dl  | lettmelk                                   |
| 1 pk  | gjær                                       |
| 4 ss  | olje                                       |
| 2 ts  | sukker                                     |
| 1 ts  | salt                                       |
| 1 ts  | kardemomme                                 |
| 2 stk | epler (ca 3dl revet eple)                  |
|       | vann til pensling                          |
|       | sesamfrø til pynt                          |

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet

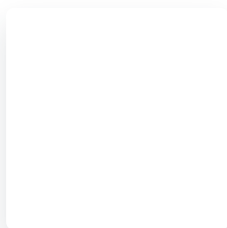


Møllerens  
Hvetemel  
sammalt  
grovmalt



Urkraft  
Havregryn  
lettkokte

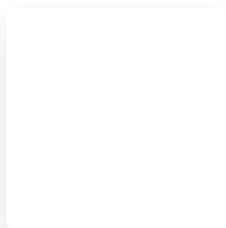
# Lignende oppskrifter



Grove  
rundstykk  
er

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS



Grove  
rundstykk  
er med rug

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS