



## Flatbrød

Flatbrød er tradisjonsbakst som passer ypperlig til spekeemat eller sild i juletiden, men også til supper og gryter året rundt

☞ MIDDELS

# Slik gjør du

- ① Bland sammen mel og salt
- ② Kok opp vann og hell over
- ③ Elt deigen godt sammen. Det blir en ganske fast deig
- ④ Dekk deigen med plast og legg den i kjøleskapet i minimum 2 timer. La gjerne deigen ligge i kjøleskap over natten
- ⑤ Del deigen i ca. 10 deler. Kjevle hver del ut så jevnt og tynt som mulig, de trenger ikke være helt runde
- ⑥ Bruk en gaffel eller en rulle og prikk hull i flatbrødene, så slipper du å få luftbobler under steking
- ⑦ Stek flatbrødene på takke eller i panne til de er gyllen brun på begge sidene
- ⑧ Avkjøl flatbrødene på en rist. Det er viktig å la dem tørke godt ut slik at de blir helt sprø
- ⑨ Oppbevar flatbrødene i tett boks eller i papirpose



## TIPS

Tips! Du kan bruke mel etter ønske i stedet for de sortene som er i denne oppskriften

Her er fire ulike alternativer:

- Bruk 1 kg Fibra Fullkornshvetemel istedenfor meltypene i oppskriften
- Bytt ut siktet hvetemel med Fibra Fullkornshvetemel
- Bytt sammalt rug med sammalt hvete. Totalt 500 g sammalt hvete
- Bruk byggmel istendefor sammalt hvete og sammalt rug

# Ingredienser

## Oppskriften gir ca. 10 stk.

500 g Møllerens Hvetemel siktet

300 g Møllerens Hvetemel sammalt finmalt

7 dl vann

1 ts salt

Mel til utbaking

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet



Møllerens  
Hvetemel  
sammalt  
finmalt