



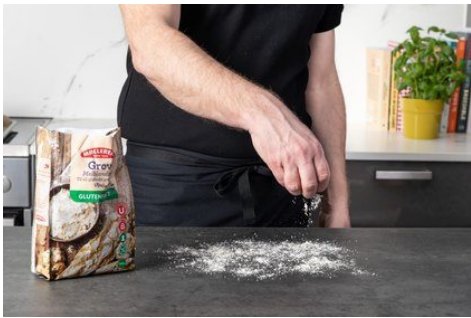
Matpakkebrød, glutenfri

Vi viser deg hvordan du kan lage et saftig og godt glutenfritt brød, som er perfekt i nistepakken. Dette er en basis oppskrift som kan varieres ved å tilsette frø og kjerner.

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

Steg for steg



Strø glutenfritt mel på bordet



Hell deigen ut av bakebollen og ned på bordet



Form deigen til brød



Plasser deigen i en brødform, eller på en bakepapirkledd bakeplate



Stek brødene - og voila - nystekt og velsmakende brød

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i lunket vann og ha i en kjøkkenmaskin med resten av ingrediensene, elt deigen 5 min
- ② Form deigen til et brød og ha i en smurt 1,5l brødform. La brødet heve lunt og tildekket i 45-60 min eller til dobbel størrelse
- ③ Stek brødet midt i ovnen ved 200°C i ca. 30 min (avhengig av ovn)



TIPS

Frysetips

Brødet egner seg godt til å frys. La brødet avkjøle etter steking, ca 2 timer. Legg så brødet i en plastpose i fryseren.

Når du skal spise brødet tar du det ut av frysene noen timer før det skal spises, og varm opptint brød i ovnen ved 200°C i ca. 10 min.

Ingredienser

- | | |
|-------|---------------------------------------|
| 350 g | Møllerens Grov Melblanding, glutenfri |
| 4 dl | godt lunkent vann (ca. 36 °C) |
| 25 g | fersk gjær eller tørrgjær |
| 2 ts | salt |
| 2 ts | sukker |



TIPS

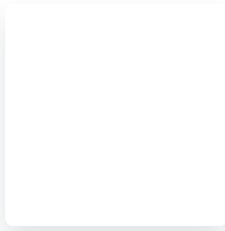
Du kan tilsette alle typer frø og kjerner til denne oppskriften, vi anbefaler maks 200g

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Grov
Melblanding,
glutenfri

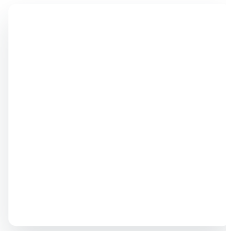
Lignende oppskrifter



**Grove
rundstykk
er,
glutenfri**

🕒 OVER 60

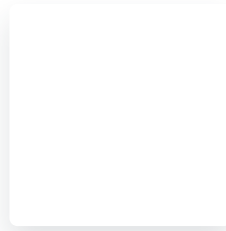
👨‍🍳 MIDDELS



**Grovbrød
med havre,
glutenfri**

🕒 OVER 60

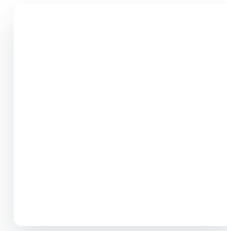
👨‍🍳 MIDDELS



**Scones,
glutenfri**

🕒 20 - 40

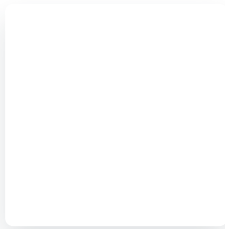
👨‍🍳 ENKEL



**Enkelt
grovbrød,
glutenfri**

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL



**Grove
müslibriks
, glutenfri**

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL