



Grøtbrød

Vi anbefaler å bruke havregrøt i brøddeigen når du baker brød. Det gir høyt vanninnhold i brødet og derav saftige, gode brød!

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

Havregrøt

- ① Bland ingrediensene, og kok grøten i 3-4 min
- ② Avkjøl grøten (skal senere tilsettes deigen avkjølt)

Grøtbrød

- ① Bland alle ingrediensene fra brøddoppskriften samt den avkjølte havregrøten i en bakebolle
- ② Elt deigen i ca. 10 min i en kjøkkenmaskin
- ③ Bruker du termometer skal deigtemperatur ved ferdig eltet deig være 26 °C
- ④ La deigen hvile og heve under plast eller kjøkkenhåndkle i 30 min
- ⑤ Del deigen i to like deler, form til brød og ha dem i brødformer
- ⑥ La brøddeigen heve i brødformen i ca. 60 min under et kjøkkenhåndkle
- ⑦ Stek brødene midt i ovnen (uten varmluft) i 25 min ved 220 °C



Oppskriften på dette brødet gir et brød med grovhetsprosent 57%, som er et grovt brød på brødskala'n

Ingredienser

Havregrøt

60 g	Urkraft Havregryn lettkokte
300 g	vann
50 g	gresskarkjerner
50 g	linfrø

Grøtbrød

200 g	Møllerens Havremel sammalt
200 g	Møllerens Fibra Fullkornshvetemel
325 g	vann (= 3,25 dl)
10 g	salt
50 g	gjær

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Urkraft
Havregryn
lettkokte



Møllerens
Havremel
sammalt



Møllerens
Fibra
Fullkornsh
vetemel