



## Grovbrød med havre, glutenfri

Grovbrød med havre er et grovt og godt brød for deg som ønsker et alternativ uten gluten. Det er en kilde til fiber og består av en stor andel frø og havre.

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS

### Slik gjør du

- ① Tøm posens innhold i bakebollen. Tilsett 1 pakke gjær ( gjerne fersk gjær) og 4 dl lunkent vann (ca. 38 °C). Elt deigen ca. 5 min i kjøkkenmaskin eller rør godt sammen for hånd. Bruk en slikkepott for å unngå at melblandingen setter seg i bunnen
- ② Hell deigen over i en smurt form 1 - 1,5 l ved hjelp av en slikkepott/bakespatel. Stryk deigen jevnt utover med en fuktig slikkepott. Strø over gresskarkjerner eller annen dekor. La brødet heve under plast/kjøkkenhåndkle i ca. 40 - 50 min
- ③ Stek brødet ved 220 °C på midterste rolle i 40 - 45 min, avhengig av ovn. Ta brødet ut av formen og stek videre i 5 - 10 min. Avkjøl brødet på rist

# Ingredienser

1 pk **Møllerens Grovbrød med havre, glutenfri**

1 pk gjær

4 dl lunkent vann

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Grovbrød  
med havre,  
glutenfri