



## Grovbrød

Vi anbefaler dette ekstra grove, gode og saftige grovbrødet. Enkelt å lage med nydelig smak!

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene og elt deigen godt i ca. 5 min, til den blir smidig og glatt. Bruk lunkent vann for å lettere sette i gang heveprosessen
- ② La deigen hvile tildekket i ca. 30 min
- ③ Kna deigen og form til to brød som legges på en bakepapirkledd bakeplate, dekk til med et kjøkkenhåndkle, eller ev. plast og sett til heving på et lunt sted i ca. 45 min
- ④ Brødet stekes i 40 - 45 min på nederste rille i ovnen ved 200 °C. Steketiden kan variere fra ovn til ovn
- ⑤ Brødet stekes i 40 - 45 min på nederste rille i ovnen ved 200 °C. Steketiden kan variere fra ovn til ovn



Strø gjerne litt [Urkraft Havregryn](#) på toppen av brødet før steking - det gir ekstra smak til brødet

## Ingredienser

1 kg	<b>Møllerens Fibra Fullkornshvetemel</b>
1 pk	gjær
3 ss	nøytal matolje
7,5 dl	vann

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Fibra  
Fullkornsh  
vetemel