



Grove briks

Vi anbefaler våre ekstra grove, gode og saftige briks. Perfekt til frokost og lunch, eller når du rett og slett har lyst på noe sunt og godt!

🕒 OVER 60

🍷 MIDDELS

Steg for steg



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 Deigen deles i to og hver del kjevles ut til et rektangel på ca. 50 x 55 cm
- ③ Brett ene halvparten av rektangelet mot midten og den andre over slik at det blir 3 lag
- ④ Del det brettede rektangelet i passe stykker (ca. 12 stk) og dypp hver briks i havregryn
- ⑤ Sett briksene på en bakepapirkledd plate, dekk til og sett til heving på et lunt sted i ca. 45 min
- ⑥ Briksene stekes i 16 - 18 min midt i ovnen ved 210 °C. Steketiden kan variere fra ovn til ovn

Ingredienser

800 g	Møllerens Fibra Fullkornshvetemel
200 g	Møllerens Hvetemel siktet
1 pk	gjær
3 ss	nøytral matolje
7 dl	vann
1-2 ts	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fibra
Fullkornsh
vetemel



Møllerens
Hvetemel
siktet