



Grove müslibriks, glutenfri

Disse saftige müslibriksene passer perfekt i tursekken eller nisteboksen. Nystekte müslibriks vil garantert slå an til kveldsmaten også!

🕒 OVER 60

👤 ENKEL

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i lunkent vann, og bland sammen med de andre ingrediensene i en kjøkkenmaskin eller bakebolle
- ② Elt deigen i ca. 5 min
- ③ Trykk deigen ut på bordet til ca. 20 x 20 cm, og del den opp i 12 biter som settes på et bakepapirkledd stekebrett. Pynt gjerne med havregryn
- ④ La briksene heve lunt og tildekket i 45 - 60 min, eller til dobbel størrelse
- ⑤ Stek briksene midt i oven på 200 °C i 20 - 25 min (avhengig av ovn)

Ingredienser

350 g	Møllerens Grov Melblanding, glutenfri
3 dl	vann, lunkent
100 g	gresskarkjerner
100 g	nøtter
100 g	tørket tranebær
50 g	sukker eller honning
50 g	fersk gjær eller tørrgjær
1 ts	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Grov
Melblanding,
glutenfri

Lignende oppskrifter



Enkelt
grovbrød,
glutenfri

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Grov
pizzabunn,
glutenfri

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Grove
horn,
glutenfri

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Knekkebrød,
glutenfri

🕒 OVER 60

👩 ENKEL