



## Grove polarbrød

Polarbrød er en favoritt blant barna, og denne grove varianten passer utmerket i matpakken. Oppskriften gir ca. 24 polarbrød

🕒 OVER 60

👤 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Elt alle ingrediensene godt sammen til en smidig deig, ca 10 min. La deigen hvile i 15 min
- ② Kjevle deigen ut til ca. 5 mm høyde og prikk deigen godt med en gaffel
- ③ Stikk ut rundinger på ca. 10 cm i diameter med et glass, kopp eller skål i passelig størrelse



Kjevler du deigen ut flere ganger kan den bli litt mer hold i for hver gang. For å unngå dette kan du la deigen hvile 10-15 min etter hver kjevling

- ④ Legg polarbrødene over på bakepapirkledd bakeplate og la de heve lunt og tildekket i ca. 60 min eller til dobbel størrelse



Dekor: Pynt polarbrødene ved å røre sammen hvetemel, vann og ønsket konditorfarge til en konsistens som du kan sprøyte ut av en sprøytepose. Lag f.eks. smilefjes, hjerte eller en hyggelig hilsen på polarbrødene. Polarbrødene pyntes etter heving, men før steking

- ⑤ Stek polarbrødene midt i ovnen ved 220 °C i 8-10 min eller til de akkurat begynner å ta farge (avhengig av ovn)

# Ingredienser

1 pk

Møllerens Havrebrød



Du kan også bruke Møllerens Grovbrød, Møllerens Kornbrød og Møllerens Solsikkebrød

5 dl

lunkent vann (ca. 36°C)

100 g

smeltet smør

50 g

sukker, honning eller sirup

1/2 pk

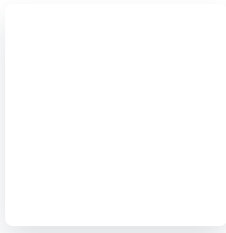
gjær

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Havrebrød

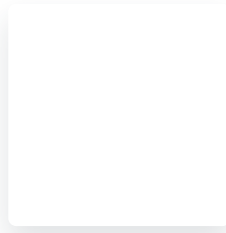
# Lignende oppskrifter



## Grove pizzasnurr er

🕒 OVER 60

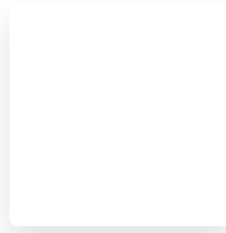
👩 ENKEL



## Grove matmuffin s med skinke

🕒 20 - 40

👩 ENKEL



## Grove müslibriks

🕒 OVER 60

👩 ENKEL