



Grove rundstykker med rug

Grove rundstykker med rug passer ypperlig til en sunn og god frokost eller kvelds

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Rør ut gjær i lunkent vann
- ② Tilsett mel, salt og margarin
- ③ Elt godt sammen (3 - 5 min i kjøkkenmaskin om mulig)
- ④ Dekk til med plast og sett deigen på et lunt sted i ca. 30 min
- ⑤ Del deigen i passe stykker og trill til avlange pølser (ca. 10 cm lang)
- ⑥ Pensle med vann og rull i sammalt rug grovmalt
- ⑦ Legg rundstykkene på smurt plate
- ⑧ Dekk til med plast og la dem heve på et lunt sted i ca. 30 min
- ⑨ Stekes midt i ovnen ved ca. 225°C i 15 - 20 min. Steketiden er avhengig av ovnen

Ingredienser

700 g	Møllerens Hvetemel siktet
200 g	Møllerens Rugmel sammalt grovmalt
100 g	Møllerens Rugmel siktet
6 dl	vann
15 g	salt (2 toppede ts)
50 g	gjær
30 g	margarin (1ss)



TIPS

Bruk gjerne Møllerens Sammalt Rug Grovmalt til dekor

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet

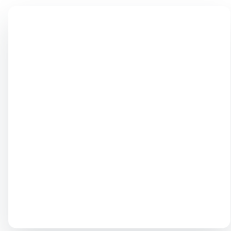


Møllerens
Rugmel
sammalt
grovmalt



Møllerens
Rugmel
siktet

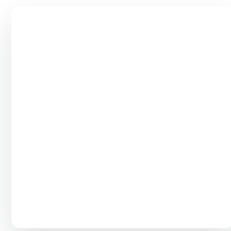
Lignende oppskrifter



Eplerundst
ykker

🕒 OVER 60

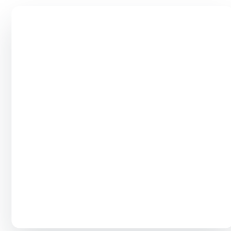
🍴 MIDDELS



Grove
rundstykk
er

🕒 OVER 60

🍴 MIDDELS



Havrebrik
s

🕒 OVER 60

🍴 MIDDELS