



Grove rundstykker

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i lunkent vann
- ② Tilsett mel, salt og margarin. Eltes godt sammen til deigen er smidig og glatt
- ③ Dekk til med plast og sett deigen på et lunt sted i ca. 30 min
- ④ Del deigen i passe stykker og trill til avlange pølser (ca. 10 cm)
- ⑤ Pensles med vann og rulles i kruskakli, fullkornshvetemel eller havregryn
- ⑥ Legg rundstykkene på smurt plate, dekk til med plast og la dem heve på et lunt sted i ca. 30 min
- ⑦ Stekes ved 225 °C i ca. 15 - 20 min
- ⑧ Avkjøl på rist

Ingredienser

500 g	Møllerens Fibra Fullkornshvetemel
500 g	Møllerens Hvetemel siktet
1 pk	gjær
30 g	margarin
6 dl	vann
15 g	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fibra
Fullkornsh
vetemel



Møllerens
Hvetemel
siktet

Lignende oppskrifter



Eplerundstykker

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Fine og grove horn



Grove rundstykker med rug

🕒 OVER 60

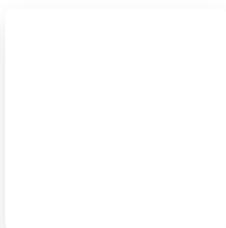
👤 MIDDELS



Grove solsikkerundstykker

🕒 OVER 60

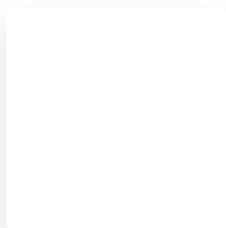
👤 ENKEL



Grove briks

🕒 OVER 60

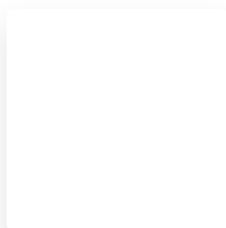
👤 MIDDELS



Eltefrie rundstykker

🕒 OVER 60

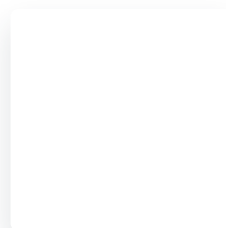
👤 MIDDELS



Saftige frørundstykker

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Smakfulle og enkle rundstykker

🕒 OVER 60

👤 ENKEL