



## Grove solsikkerundstykker

Bruk Møllerens ferdig melblanding, smakfulle Solsikkebrød til å lage saftige og grove Solsikkerundstykker til frokost, lunsj, matpakken eller til kveldsmåltidet. Rundstykkene egner seg godt til frysing.

🕒 OVER 60

👤 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Tøm posens innhold i bakebollen
- ② Tilsett 1 pakke gjær og 5,5 dl lunkent vann (38-40 °C)
- ③ Elt deigen ca. 5 min i kjøkkenmaskin eller 10 min for hånd



Du kan forheve deigen under plast i 30 min, men dette er ikke avgjørende for et godt bakeresultat

- ④ Rull deigen til en pølse og del den i 20 emner som rulles ut til rundstykker og legges på et stekebrett med bakepapir
- ⑤ Pensle rundstykkene med litt vann og dekorer med ønsket type frø
- ⑥ La rundstykkene heve under et kjøkkenhåndkle i 45-60 min, eller til dobbel størrelse
- ⑦ Stek rundstykkene ved 200 °C på nederste rille i ca. 15 - 20 min avhengig av ovn. Avkjøl rundstykkene på rist



Rundstykkene kan fryses. Tines og varmes midt i ovn på 200 °C i 3-4 min og de blir som nystekte

## Ingredienser

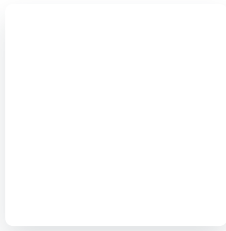
1 pk	<b>Møllerenes Solsikkebrød</b>
1 pk	gjær
5,5 dl	vann

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Solsikkebr  
ød

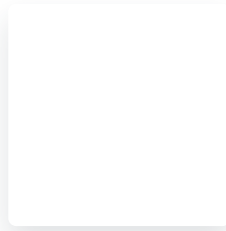
# Lignende oppskrifter



## Eltefrie rundstykk er

🕒 OVER 60

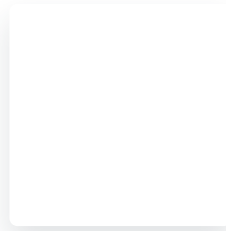
👨‍🍳 MIDDELS



## Grove briks

🕒 OVER 60

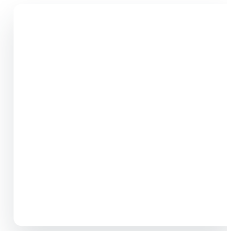
👨‍🍳 MIDDELS



## Grove brødpinne r

🕒 OVER 60

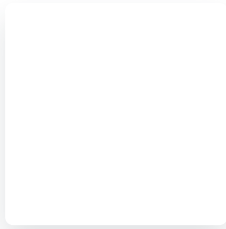
👨‍🍳 ENKEL



## Grove rundstykk er

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS



## Pølsebrød hjemmela get

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL