



Grovt brytebrød med banan og valnøtt

Grovt brytebrød med banan og valnøtt er perfekt i matpakken, til kveldskosen eller når du bare ønsker noe litt søtt som metter. Banan bidrar til å holde baksten saftig over tid

🕒 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 Del deigen i 12 biter som du ruller til rundstykker
- ③ Plasser rundstykkene i en smurt rund kakeform (24 cm) eller sett de sammen til en runding på en bakepapirkledd bakeplate
- ④ La brødet heve lunt og tildekket i ca. 60 min eller til dobbel størrelse
- ⑤ Stek brødet midt i ovnen ved 220 °C i 20-25 min eller til de er gylne (avhengig av ovn)

Ingredienser

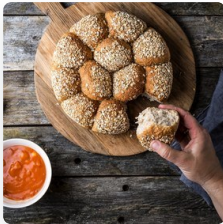
500 g	Møllerens Grovbakst
2 dl	melk eller vann
150 g	banan
50 g	brun farin (honning, sirup eller sukker)
50 g	valnøtter (kan sløyfes)
1/2 pk	gjær
1 ts	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Grovbakst

Lignende oppskrifter



Brytebrød

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Grove
brødpinne
r

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Grove
briks

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Saftige
frørundsty
kker

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS