



Grovt langpannebrød

Langpannebrød er en enkel måte å lage rundstykker på. Dette matpakkebrødet er halvgrovt og passer utmerket i matpakken

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Elt alle ingrediensene godt sammen til en smidig deig, ca. 10 min. La deigen hvile 15 min
- ② Kjevle deigen ut i samme størrelse som en stor langpanne. Smør langpannen godt og strø gjerne rikelig med frø og gryn i bunnen
- ③ Legg deigen i langpannen og trykk den godt ut til kantene. Pensle med vann og dryss rikelig med frø og gryn på toppen. La langpannebrødet heve lunt og tildekket i ca. 60 min eller til dobbel størrelse
- ④ Stek brødet midt i ovnen ved 200 °C i 20-25 min (avhengig av ovn)

Ingredienser

1 kg	Møllerens Grovbakst
6 dl	vann
1/2 dl	olje
1/2 pk	gjær (fersk eller tørr)
2 ts	salt

Topping

frø, kjerner og havregryn

Produkter du kan benytte til
denne oppskriften



Møllerens
Grovbakst

Lignende oppskrifter



Grove rundstykker med rug

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Grove solsikkeru ndstykker

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Grove pizzasnurrer

🕒 OVER 60

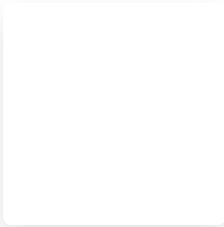
👤 ENKEL



Grove müslibriks

🕒 OVER 60

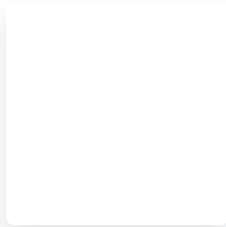
👤 ENKEL



Grove horn med spelt

🕒 OVER 60

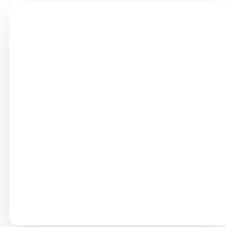
👤 ENKEL



Grove polarbrød

🕒 OVER 60

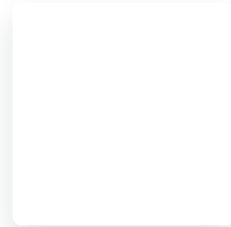
👤 ENKEL



Grove matmuffins med skinke

🕒 20 - 40

👤 ENKEL



Grove briks

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS