



## Grytebrød

Grytebrød med denne oppskriften gir et stort, lyst og luftig brød med sprø skorpe. Anbefales!

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS

# Slik gjør du

- ① Rør ut gjæren i kaldt vann og tilsett resten av ingrediensene
- ② Rør deigen godt sammen og la den heve tildekket i romtemperatur i 12-18 timer



TIPS

Du kan gjerne «strekke» deigen et par ganger de første 4 timene

- ③ Hell deigen ut på et melstrødd bord og form forsiktig til et rundt brød
- ④ Ha rikelig med mel eller semulegryn på et bakepapir, sett brødet oppå og la det etterheve 1,5 timer



TIPS

Sett gjerne bakebollen over brødet mens det hever

- ⑤ Varm opp gryten sammen med ovnen til 250 °C og la stå i 30 min
- ⑥ Ta den varme gryten ut av ovnen, dryss over rikelig med mel og legg brødet forsiktig oppi gryten. Sett på lokk og stek brødet midt ovnen ved 250 °C i 20 min. Ta av lokket og stek videre ved 200 °C i 20 min



Grytebrødet er 16% grovt på brødskalaen

# Ingredienser

500 g	Møllerens Speltmel siktet
100 g	Urkraft Havregryn lettkokte
4 dl	kaldt vann
5 g	fersk gjær (eller 1 ts tørrgjær)
2 ts	salt

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften

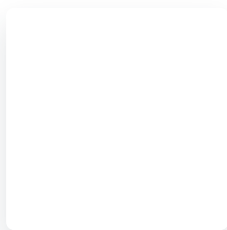


Møllerens  
Speltmel  
siktet



Urkraft  
Havregryn  
lettkokte

# Lignende oppskrifter



## Eltefritt brød

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS