



## Havrebriks

En saftig, god og grov briks med mye havregryn

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

# Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene i en bakebolle, men hold igjen litt vann til senere
- ② Råvarene skal være romtempererte og vannet skal være lunkent, ca. 35 - 40 °C
- ③ Elt deigen godt for hånd eller med kjøkkenmaskin. Start med lav hastighet og øk etter hvert dersom du bruker kjøkkenmaskin
- ④ Når deigen er nesten ferdig, tilsettes det siste vannet litt etter litt i små mengder. Deigen skal være ganske løs, fordi havregryn suger til seg mye væske, så når deigen har hevet en stund vil den bli fastere
- ⑤ Dekk bakebollen med plast, og la deigen heve i ca. 90 minutter
- ⑥ Ta deigen ut på melet bakebord. Del den i to. Trill til runde og jevne boller
- ⑦ La de hvile under plast på bakebordet i ca. 20 minutter
- ⑧ Del hver bolle i 6 like store biter og form små avlange brød
- ⑨ Pensle brødene med vann og vend de i store havregryn
- ⑩ Legg brødene ganske tett i en langpanne kledd med bakepapir
- ⑪ La brødene etterheve i ca. 40 minutter (til dobbel størrelse)
- ⑫ Stek briksene midt i ovnen ved 200 °C i ca. 20 minutter. Avkjøles på rist

**Kilde: [www.brodogkorn.no](http://www.brodogkorn.no)**

# Ingredienser

- 400 g **Møllerens Hvetemel siktet**
  - 75 g **Møllerens Hvetemel sammalt finmalt**
  - 75 g **Møllerens Hvetemel sammalt grovmalt**
  - 250 g **Urkraft Havregryn lettkokte**
  - 6,5 dl vann
  - 15 g salt
  - 15 g maltekstrakt
  - 1/2 pk gjær
- vann til pensling, store havregryn - til pynt

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet



Møllerens  
Hvetemel  
sammalt  
finmalt

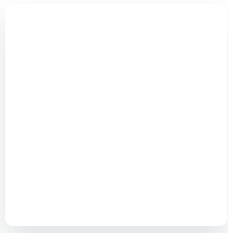


Møllerens  
Hvetemel  
sammalt  
grovmalt

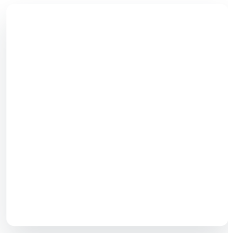


Urkraft  
Havregryn  
lettkokte

# Lignende oppskrifter



Fine og  
grove horn



Grove  
rundstykk  
er med rug

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS