



Helgerundstykker for fryseren

Lag dine egne fryserundstykker, så er frokosten klar på 10 minutter!
Disse rundstykkene er 50% grove, og oppskriften gir 20 rundstykker

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

Steg for steg



Strø solsikkekjerner
utover bakebordet



Legg den utkjevlede
deigen på
solsikkekjernene og
strø over sesamfrø



Bruk et pizzahjul og
skjær deigemnet i 16
like store biter, 4x4



Bruk et pizzahjul og
skjær deigemnet i 20
like store biter, 4x5

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i vannet og tilsett resten av ingrediensene, elt til en smidig deig
- ② La deigen hvile tildekket i 30 min
- ③ Kjevle deigen til et kvadrat ca. 24x30 cm og legg den på et dekke av solsikkefrø. Pensle toppen med vann og dryss med sesamfrø
- ④ Skjær opp deigen i 4x5 slik at du får 20 biter
- ⑤ Sett bitene på bakeplater med bakepapir og la de heve lunt og tildekket i ca. 60 min eller til de har dobbel størrelse
- ⑥ Sett briksene midt i ovnen på 200°C og stek dem ca. 15 min eller til de er gylne (avhengig av ovn)
- ⑦ Når briksene har stått til avkjøling på kjøkkenbenken i ca. 1 time har de perfekt kjernetemperatur til å pakkes i plastpose og fryses
- ⑧ Når du skal spise briksene setter du ovnen på 200°C og tar briks rett fra frysen, setter de på en bakeplate og steker ca. 10 min

Ingredienser

1 pk	Møllerens Grovbakst
2 ts	salt
2 ss	nøytral matolje
1 pk	gjær (fersk eller tørr)
6 dl	lunkent vann



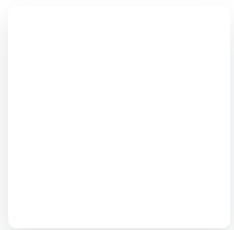
Du kan også bruke andre typer mel som du har i skapet. Vi anbefaler en blanding som er 50% grov, det vil si at den inneholder 50% Siktet Hvetemel

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Grovbakst

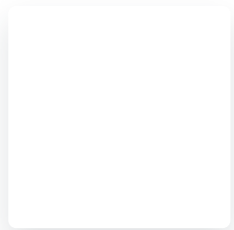
Lignende oppskrifter



Eltefrie
rundstykk
er

🕒 OVER 60

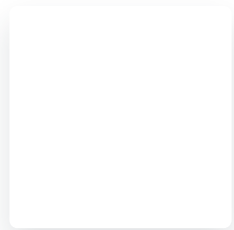
👤 MIDDELS



Eltefrie
helgerund
stykker

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Saftige
frørundsty
kker

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS