



Helkornbrød

🕒 OVER 60

🍷 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Småkok helkornene i 20 min til en "grøt" og avkjøl. Bland med resten av ingrediensene og elt til en glatt og smidig deig
- ② Del deigen i 2 deler og form til brød som legges i 2 brødformer på ca. 2 liter. La brødene heve lunt og tildekket til dobbel størrelse
- ③ Stek brødene midt i ovnen ved 200 °C i ca. 30-35 min (avhengig av ovn)



Brødene er 41 % grove på brødskalaen

Ingredienser

150 g	Møllerens Hvete Helkorn
4 dl	vann
500 g	Møllerens Hvetemel siktet
200 g	Møllerens Fibra Fullkornshvetemel
3,5 dl	vann
25 g	fersk gjær (eller 1 pose tørr gjær)
1 ss	olje
2 ts	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvete
Helkorn



Møllerens
Hvetemel
siktet



Møllerens
Fibra
Fullkornsh
vetemel

Lignende oppskrifter



Grovbrød
til
matpakke
n

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Sunt og
godt
havrebrød

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS