



Julebrød, glutenfri

Til jul smaker det ekstra godt med hjemmelaget julebrød. Vi har laget en smakfull og enkel glutenfri variant

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Ha alle ingrediensene i en kjøkkenmaskin og elt deigen i 5 min
- ② Ferdig eltet deig formes til et brød og legges i en smurt brødform, ca. 1,5 l
- ③ La julebrødet heve lunt og tildekket i 45 - 60 min, til dobbel størrelse
- ④ Pensle brødet med egg, og stek brødet nederst i ovnen på 175 °C i 40 - 50 min (avhengig av ovn og størrelse på form)

Ingredienser

1 pose	Møllerens Boller, glutenfri
1 pk	gjær
3,5 dl	lunkent vann
50 g	smeltet smør
1	egg
100 g	rosiner

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Boller,
glutenfri