



Landbrød, glutenfri

Et lyst og luftig brød som passer godt til frokostbordet, supper eller grillmat.

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i lunkent vann
- ② Ha gjærblandingen i en kjøkkenmaskin eller bakebolle med de andre ingrediensene
- ③ Elt deigen i ca. 5 min
- ④ Form deigen til et brød og plasser den på et stekebrett
- ⑤ La brødet heve lunt og tildekket i 45 - 60 min, eller til dobbel størrelse
- ⑥ Stek brødet midt i ovnen på 200 °C i ca. 30 min (avhengig av ovn)

Ingredienser

350 g	Møllerens Fin Melblanding, glutenfri
3,5 dl	lunkent vann
25 g	fersk gjær eller tørrgjær
2 ts	sukker
2 ts	salt



Bland gjerne inn frø og kjerner i deigen.



Du kan også lage 12 rundstykker av deigen, disse stekes i ca. 20 min.

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fin
Melblanding,
glutenfri

Lignende oppskrifter



Enkelt
grovbrød,
glutenfri

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Focaccia
med feta
og urter,
glutenfri

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Ostebriks,
glutenfri

👩 ENKEL



Scones,
glutenfri

🕒 20 - 40

👩 ENKEL