



Ostebriks, glutenfri

Ostebriks er det perfekte tilbehøret til enhver middag; for eksempel suppe, grateng og grillmat

 ENKEL

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i lunkent vann
- ② Tilsett resten av ingrediensene og elt godt sammen i en kjøkkenmaskin eller for hånd, ca. 5 min
- ③ Kjevl deigen ut på et melstrødd bord til ca. 25 x 25 cm og skjær firkanten opp i 12 biter
- ④ Legg ostebriksene på et stekebrett med bakepapir. Pensle med vann og strø over revet ost
- ⑤ La briksene heve lunt og tildekket i 45 - 60 min, eller til dobbel størrelse
- ⑥ Stek briksene midt i ovnen ved 200 °C i 15 - 20 min, eller til de er gylne på farge

Ingredienser

700 g **Møllerens Fin Melblanding, glutenfri**

50 g fersk gjær eller 2 pk. tørrgjær

3 ts sukker

3 ts salt

7 dl vann, lunkent

revet ost



Ønsker du en litt grovere variant kan du bytte ut noe av Møllerens Fin melblanding med Møllerens Grov melblanding

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Fin
Melblanding,
glutenfri

Lignende oppskrifter



Enkelt
grovbrød,
glutenfri

🕒 OVER 60

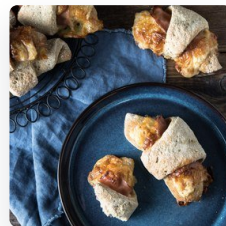
👤 ENKEL



Focaccia
med feta
og urter,
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Grove
horn,
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 ENKEL