



Pannebrød med revet brunost

Visste du at du kan lage brød i stekepannen? Med pannebrød er veien kort til nystekt brød både til frokost og kvelds. Pannebrødene blir luftige og har iblandet brunost, som gjør dem spiseklare rett fra pannen

 ENKEL

Slik gjør du

- ① Riv kjøleskapskald brunost
- ② Ha Møllerens kornbrødmiks, bakepulver og kjerner i en bakebolle. Tilsett litt og litt revet brunost og rør om slik at den tørre blandingen omslutter osten
- ③ Bland inn kefir og vann i det tørre
- ④ Fordel 2-3 spiseskjeer røre i en stekepanne eller på en takke og trykk røren litt ut til ønsket størrelse
- ⑤ Stek pannebrødene på middels varme til de er gylne på begge sider. Ikke ha for høy varme, da blir de ikke gjennomstekt



Brunostrester er ypperlig å bruke til baking da det gir søthet til bakverket

Ingredienser

500 g	Møllerens Kornbrød
125 g	TINE Brunost, revet
10 g	bakepulver (ca. 2,5 ts)
100 g	solsikkekjerner, eller gresskarkjerner
5 dl	TINE Kefir Økologisk
2,5 dl	vann

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Kornbrød

Lignende oppskrifter



Eltefrie
rundstykker
med
revet
brunost

👩 ENKEL



Horn med
brunost og
bringebær

👩 ENKEL



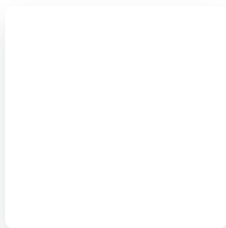
Eltefritt
langpanne
brød

👩 ENKEL

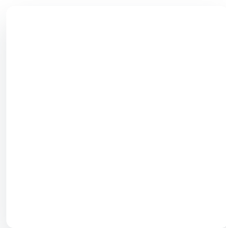


Proteinrun
dstykker

👩 ENKEL

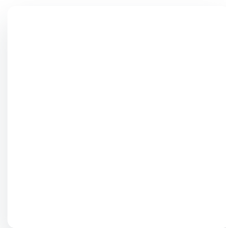


Müslirund
stykker



Grove
scones
med
blåbær

👩 ENKEL



Grove
horn med
ost og
skinke