



Smakfulle og enkle rundstykker

Bruk en av Møllerens brødblandinger som basis og bak hjemmebakte rundstykker til helgefrokosten eller til matpakken

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

Slik gjør du

- ① Bland sammen ingrediensene og følg fremgangsmåten på pakken
- ② Elt deigen ca. 5 min i kjøkkenmaskin eller 10 min for hånd
- ③ La deigen hvile i ca. 10 min
- ④ Del deigen i ca. 20 emner og form til rundstykker
- ⑤ Fukt rundstykkene med vann og rull dem i ønskede frø for ekstra smak og dekor
- ⑥ Legg på en bakepapirkledd stekeplate
- ⑦ La rundstykkene heve under et kjøkkenhåndkle i ca. 60 min
- ⑧ Stek rundstykkene ved 220 °C midt i ovnen i ca. 10 min

Ingredienser

1 pk	Møllerens Kornbrød
1 pk	tørrgjør eller fersk gjær
6,5 dl	lunket vann (38-40°C)

dekor

ønskede frø



Du kan velge mellom dine favoritt bakeblandinger, som fullkornsbrød, havrebrød eller solsikkebrød.

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Kornbrød

Lignende oppskrifter



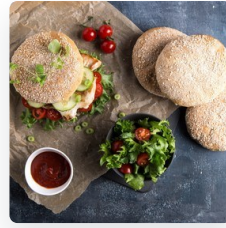
Fine og grove horn



Grove rundstykker

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS



Hamburgere
rbrød

🕒 OVER 60

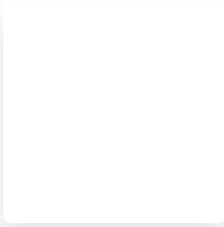
👨‍🍳 ENKEL



Saftige
frørundstykker

🕒 OVER 60

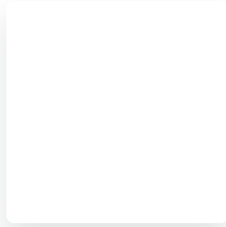
👨‍🍳 MIDDELS



Grove
solsikkeru
ndstykker

🕒 OVER 60

👨‍🍳 ENKEL



Grove
briks

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS