



## Sunt og godt havrebrød

Lite er bedre enn nystekt, ferskt havrebrød. Saftig, sunt og godt. Men ikke gå i "varmefella". Bruk kun tempererte råvarer og kaldt vann. Hevingen skjer uansett, bare du gir brødet nok tid. Lykke til!

🕒 OVER 60

🍳 MIDDELS

# Slik gjør du



TIPS

Bruk romtempererte råvarer, og kaldt vann som du får fra springen

- ① Vei opp alle ingrediensene i eltebollen og tilsett vannet. Men hold igjen 1 dl til senere i elteprosessen
- ② Elt deigen i 4 min på sakte fart for så å øke hastigheten litt. Spe inn den siste desiliteren av vannet litt etter litt til alt vannet er inne. Elt deigen til den begynner å bli blank og jevn i strukturen
- ③ Når deigen er ferdig eltet settes deigen til modning i ca. 2 timer eller til den har begynt å heve ordentlig
- ④ Ta deigen ut på bakebordet og del den i enten 3 små eller 2 store brød, alt etter hvor store former du har. Form brødene og legg dem i smurte former og sett brødene til heving. Når brødene står litt over kanten på formen er de klare til å stekes. Stryk brødene med vann og strø godt med havregryn oppå brødene til dekor
- ⑤ Bak brødene midt i ovnen på 220 - 230 °C i ca. 30 min til de har fått en gylden brunfarge
- ⑥ Ta brødene ut og dunk i bunnen på brødene. Når du hører en hul lyd er brødene ferdige og kan avkjøles på rist



TIPS

Er brødene tunge og du ikke hører den hule lyden, bør brødene stekes lenger. Man kan også måle kjernetemperaturen på brødene. Når kjernetemperaturen har nådd 90 °C er brødene ferdige

**God appetitt!**

# Ingredienser

750 g	vann
670 g	Møllerens Hvetemel siktet
220 g	Urkraft Havregryn lettkokte
15 g	salt
25 g	gjær
50 g	maltekstrakt

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet



Urkraft  
Havregryn  
lettkokte