



Turbrød med egg

Disse søte turbrødene med egg vil garantert få deg i påkestemning.
Kriminelt godt til påskefrokosten og geniale som turmat

🕒 OVER 60

Slik gjør du

- ① Ha alle ingredienser i en bakebolle og elt deigen godt i 5-7 min. Eller til den er glatt og smidig
- ② Dekk til deigen og la den heve i ca. 30 min eller til dobbel størrelse
- ③ Del deigen i 16 like store deler og rull dem ut til avlange tynne «pølser». Flett to og to «pølser» sammen. Skjøt dem ved å trykke endene godt sammen. Legg brødene på et stekebrett dekket med bakepapir
- ④ Legg et egg i midten av hvert brød og dekk dem til med et klede. Hev brødene på et lunt sted i ca. 35 min
- ⑤ Pensle brødene forsiktig med vann og dryss på sesamfrø eller kakestrøssel
- ⑥ Stek dem midt i ovnen ved 225 °C i ca. 15 min, eller til de har fått en fin gyllen farge. Avkjøl på rist

Ingredienser

50 g	smør
400 g	Møllerens Hvetemel siktet
150 g	Møllerens Siktet Rugmel
1 ts	salt
1 ts	sukker
3,5 dl	melk
1 pk	fersk gjær eller 1 pk tørrgjær



TIPS

Eggene skal ikke kokes på forhånd. De tilberedes i ovnen sammen med turbrødene og blir hardkokte. Hvis du ønsker ekstra fargerike turbrød kan du ha eggene i konditorfarge i ca 15 min

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet



Møllerens
Siktet
Rugmel

Lignende oppskrifter



Turbar
(flapjack)

🕒 40 - 60

👤 MIDDELS



Sjokoladekake i
appelsiner



Pinnebrød

🕒 OVER 60



Innbakte
boller med
lammekjøtt

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS