



## Grovbrød til matpakken

I denne oppskriften foreslår vi å bruke vørterøl - for smakens skyld.  
Oppskriften gir 2 store grove og mørke brød med mye smak som  
passer fint til matpakken

🕒 OVER 60

🍴 MIDDELS

# Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i lunkent vørterøl eller vann, tilsett resten av ingrediensene og elt deigen til den er glatt og smidig. La den heve lunt og tildekket i 30 min
- ② Del deigen i 2 biter, form til brød og sett på et stekebrett med bakepapir eller i brødformer på ca. 2 liter
- ③ La brødene heve lunt og tildekket til dobbel størrelse
- ④ Stek brødene midt i ovnen ved 200 °C i 30-35 min (avhengig av ovn)



Grovbrødet er 63 % grovt på brødskalaen

## Ingredienser

600 g	<b>Møllerens Hvetemel sammalt grovmalt</b>
350 g	<b>Møllerens Hvetemel siktet</b>
6 dl	vørterøl eller vann
25 g	fersk gjær (eller 1 pose tørrgjær)
50 g	mørk sirup
4 ss	olje
1 ts	salt

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
sammalt  
grovmalt



Møllerens  
Hvetemel  
siktet

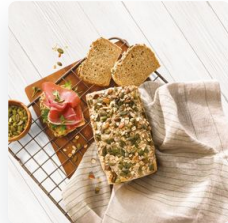
## Lignende oppskrifter



Grovbrød

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Grovbrød  
med havre,  
glutenfri

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS