



Grove brødpinner

Grove brødpinner bakt med utgangspunkt i en av Møllerens hjemmebaktblandinger passer godt både til salat eller til en varm suppe. Fyll med nøtter og rosmarin eller andre typer urter, nøtter eller ost etter eget ønske.

🕒 OVER 60

👩‍🍳 ENKEL

Steg for steg



Slik gjør du

- ① Følg fremgangsmåten på pakken og tilsett nøtter og rosmarin i deigen
- ② deigen hvile i 5 minutter før den kjevles til en firkant ca. 22 x 44 cm. Skjæres i 15 strimler ca. 2 cm bred
- ③ Vries og legges så på plate
- ④ Heves i ca. 35 - 40 min
- ⑤ Stekes midt i ovnen ved 210 °C i ca. 16 - 18 min, avhengig av ovn

Ingredienser

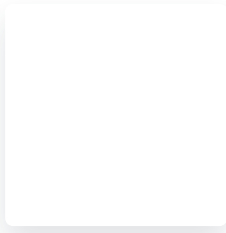
| | |
|-------|--------------------|
| 1 pk | Møllerens Kornbrød |
| 1 pk | gjær |
| 6 dl | vann |
| 200 g | valnøtter |
| 5 g | rosmarin |

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Kornbrød

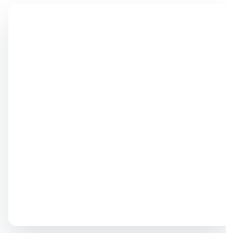
Lignende oppskrifter



Brytebrød

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Pizzasnurrer

🕒 OVER 60

👩 MIDDELS