



Grovt brytebrød

Med denne oppskriften kan du lage et stort og smakfullt grovt brytebrød som er perfekt middagstilbehør til supper, gryter og salater

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Steg for steg



Slik gjør du

- ① Rør ut gjæren i lunket vann og tilsett resten av ingrediensene. Elt deigen godt sammen og la den heve lunt og tildekket i 1 time
- ② Del deigen i 12 biter som formes til rundstykker. Dypp dem i vann og deretter sesamfrø. Legg de i en smurt rund kakeform på 22-24 cm. La heve lunt og tildekket til dobbel størrelse
- ③ Stek brytebrødet midt i ovnen ved 200 °C i 25-30 min (avhengig av ovn)



Brytebrødet er 54 % grovt på brødskalaen

Ingredienser

270 g	Møllerens Rugmel sammalt grovmalt
230 g	Norgesmøllene Hvetemel siktet
3 dl	vann
100 g	sesamfrø
25 g	fersk gjær (eller 1 pose tørrgjær)
2 ss	honning
1,5 ts	salt
50 g	sesamfrø til dekor

Produkter du kan benytte til denne oppskriften

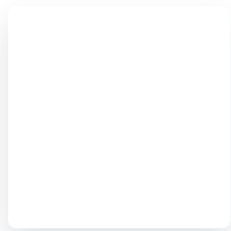


Møllerens
Rugmel
sammalt
grovmalt



Norgesmøllene
Hvetemel
siktet

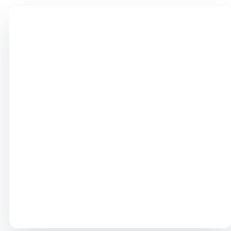
Lignende oppskrifter



Grovt
brytebrød
med
banan og
valnøtt

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Brytebrød

🕒 OVER 60

👤 ENKEL