



## Grunnoppskrift grovt brød

### Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene og elt deigen godt i ca. 5 min, til den blir smidig og glatt. Bruk lunkent vann for å lettere sette i gang heveprosessen
- ② La deigen hvile tildekket i ca. 30 min
- ③ Kna deigen og form til to brød som legges på en bakepirkledd bakeplate, eller fordel dem i 2 smurte former (1,5 l)
- ④ Dekk brødene med plast og sett dem på et lunt sted i 45-60 min.
- ⑤ Stek brødene på 200°C midt i ovnen i ca. 30-35 min. Steketiden kan variere fra ovn til ovn. Avkjøl brødene på rist.

# Ingredienser

## Grunnopskrift Grovbrød

400 g	<b>Norgesmøllene Hvetemel siktet</b>
400 g	<b>Møllerens Hvetemel sammalt grovmalt</b>
200 g	<b>Møllerens Rugmel sammalt grovmalt</b>
2 ss	mørk sirup
2 ss	olje
10 g	salt
1 pk	gjær/tørrgjær
6 dl	vann

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Norgesmøllene  
Hvetemel  
siktet



Møllerens  
Hvetemel  
sammalt  
grovmalt



Møllerens  
Rugmel  
sammalt  
grovmalt