



Enkelt grovbrød, glutenfri

Saftig og smakfullt grovbrød med få ingredienser

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i lunkent vann og bland sammen med resten av ingrediensene i en kjøkkenmaskin eller bakebolle. Elt deigen i ca. 5 min
- ② Ha deigen i en 1,5 l smurt brødform og la brødet heve lunt og tildekket i 45 - 60 min, eller til dobbel størrelse
- ③ Stek brødet midt i ovnen på 200 °C i ca. 30 min (avhengig av ovn)

Ingredienser

350 g	Møllerens Grov Melblanding, glutenfri
4 dl	vann, lunkent
25 g	fersk gjær eller tørrgjær
2 ts	salt
2 ts	sukker/ honning/ kokosblomstsukker



Tilsett gjerne frø i deigen eller på toppen av brødet!



Du kan også bruke denne deigen til grove rundstykker. Denne deigen gir 12 runstykker, som stekes på 200 °C i ca. 20 min

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Grov
Melblanding,
glutenfri

Lignende oppskrifter



Grove
horn,
glutenfri

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Knekkebrø
d,
glutenfri

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Landbrød,
glutenfri

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Scones,
glutenfri

🕒 20 - 40

👩 ENKEL