



## Eltefrie helgerundstykker

Lyst på nystekte rundstykker til helgefrokosten, uten å måtte stå opp før fuglene? Sett deigen kvelden før, og du har nystekte rundstykker på bordet på 20 minutter. Denne oppskriften gir ca. 15 halvgrove rundstykker

🕒 OVER 60

👩 ENKEL

# Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i vann og tilsett resten av ingrediensene. Rør sammen til en godt blandet løs røre
- ② Ha deigen i en rikelig stor bakebolle og dekk til med lokk eller plast. Sett bollen i kjøleskap over natten

## Neste morgen

- ③ Sett ovnen på 200°C og finn frem to bakeplater med bakepapir
- ④ Bruk skje til å sette rundstykkene på bakeplatene, ca. 15 stk.
- ⑤ Rundstykkene settes rett i ovnen og stekes i ca. 15 min eller til de begynner å ta farge (avhengig av ovn)

# Ingredienser

200 g	Møllerens Hvetemel siktet
200 g	Møllerens Hvetemel sammalt grovmalt
100 g	Møllerens Rugmel sammalt grovmalt
100 g	linfrø
100 g	gresskarkjerner
1 ts	salt
1/2 pk	gjær
2 ss	nøytral matolje
7 dl	kaldt vann



Du kan gjerne bytte ut melet 1:1 med andre meltyper du har i skapet, men vi anbefaler 200g siktet mel i oppskriften for best resultat

# Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
siktet



Møllerens  
Hvetemel  
sammalt  
grovmalt



Møllerens  
Rugmel  
sammalt  
grovmalt

## Lignende oppskrifter



Eltefrie  
rundstykk  
er

🕒 OVER 60

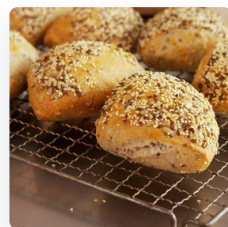
👤 MIDDELS



Grove  
rundstykk  
er med rug

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS



Saftige  
frørundsty  
kker

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS