



Grove rundstykker, glutenfri

Ønsker du å bake grove rundstykker, men vil unngå gluten? Prøv denne oppskriften!

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Rør gjæren ut i vannet, tilsett resten av ingrediensene og elt deigen med K-krok i 4-5 min.
- ② Legg deigen på et melstrødd bord og press den ut i ca. 15x15 cm, del i 9 biter.
- ③ Sett rundstykkene på et stekebrett med bakepapir og la de heve lunt og tildekket i 45-60 min.
- ④ Sett rundstykkene midt i ovnen ved 230°C og stek i ca. 25 min.

Ingredienser

3,5 dl	lunkent vann, 36°C
250 g	Møllerens Grov Melblanding, glutenfri
100 g	Urkraft Havregryn Lettkokte, glutenfri
40 g	gresskarkjerner
20 g	linfrø
20 g	mørk sirup (2 ss)
6 g	salt
5 g	fiberhusk
50 g	fersk gjær (eller 1 pose tørrgjær)

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Grov
Melblanding,
glutenfri



Urkraft
Havregryn
Lettkokte,
glutenfri

Lignende oppskrifter



Enkelt
grovbrød,
glutenfri

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Grove
horn,
glutenfri

🕒 OVER 60

👩 ENKEL



Grove
müslibriks
, glutenfri

🕒 OVER 60

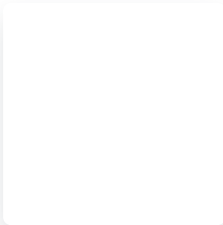
👩 ENKEL



Knekkebrø
d,
glutenfri

🕒 OVER 60

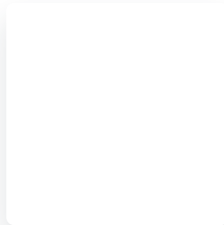
👩 ENKEL



Scones,
glutenfri

🕒 20 - 40

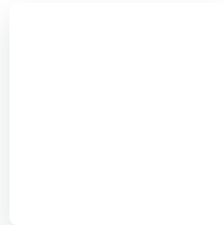
👩 ENKEL



Grovbrød
med havre,
glutenfri

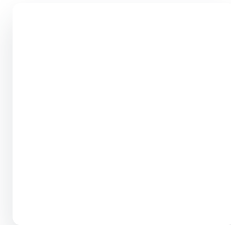
🕒 OVER 60

👩 MIDDELS



Ostebriks,
glutenfri

👩 ENKEL



Matpakke
brød,
glutenfri

🕒 OVER 60

👩 ENKEL