



## Sunt og godt havrebrød

Lite er bedre enn nystekt, ferskt havrebrød. Saftig, sunt og godt. Men ikke gå i "varmefella". Bruk kun tempererte råvarer og kaldt vann. Hevingen skjer uansett, bare du gir brødet nok tid. Lykke til!

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

# Slik gjør du



**TIPS**

Bruk romtempererte råvarer, og kaldt vann som du får fra springen

- ① Vei opp alle ingrediensene i eltebollen og tilsett vannet. Men hold igjen 1 dl til senere i elteprosessen
- ② Elt deigen i 4 min på sakte fart for så å øke hastigheten litt. Spe inn den siste desiliteren av vannet litt etter litt til alt vannet er inne. Elt deigen til den begynner å bli blank og jevn i strukturen
- ③ Når deigen er ferdig eltet settes deigen til modning i ca. 2 timer eller til den har begynt å heve ordentlig
- ④ Ta deigen ut på bakebordet og del den i enten 3 små eller 2 store brød, alt etter hvor store former du har. Form brødene og legg dem i smurte former og sett brødene til heving. Når brødene står litt over kanten på formen er de klare til å stekes. Stryk brødene med vann og strø godt med havregryn oppå brødene til dekor
- ⑤ Bak brødene midt i ovnen på 220 - 230 °C i ca. 30 min til de har fått en gylden brunfarge
- ⑥ Ta brødene ut og dunk i bunnen på brødene. Når du hører en hul lyd er brødene ferdige og kan avkjøles på rist



**TIPS**

Er brødene tunge og du ikke hører den hule lyden, bør brødene stekes lenger. Man kan også måle kjernetemperaturen på brødene. Når kjernetemperaturen har nådd 90 °C er brødene ferdige

**God appetitt!**

# Ingredienser

750 g	vann
670 g	<b>Møllerens Hvetemel siktet</b>
220 g	<b>Urkraft Havregryn lettkokte</b>
15 g	salt
25 g	gjær
50 g	maltekstrakt

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



**Møllerens  
Hvetemel  
siktet**



**Urkraft  
Havregryn  
lettkokte**