

HAVREGRÝNSBRØD

brød og rundstykker // enkel

Det er litt mer jobb å bake horn enn rundstykker. Til gjengjeld er de mer dekorative.

De kan fylles med tynne skiver av ost og skinke, grønnsaker eller en skje med litt tykt pizzafyll før du ruller dem sammen. Ikke fyll hornene for fulle, det renner lett ut.

Fylte horn er god og lettvint turmat.



Ingredienser (Ca. 10 brød):

3 pakke gjær
3 l vann/lettmelk, lukken
10 ss olje
5 ts salt
20 dl havregryn
10 dl sammalt rug (fin- eller grovmalt)
10 stk gulrøtter, revet (valgfritt)
23 dl sammalt hvete (fin- eller grovmalt)
30 dl hvetemel

10 stk avlang brødform på ca 1.5 liter

Slik gjør du

1. Smuldre gjæren i en bakebolle, hell litt av den lukne væsken (37°C) over og rør ut gjæren. (Der som du bruker tørrgjær, blandes denne med melet).
2. Ha i resten av væsken og oljen.
3. Rør inn salt og alt det grove melet.
4. Tilsett eventuelt revne gulrøtter.
5. Tilsett hvetemel og elt til deigen er jevn og smidig og slipper redskap og bolle.
6. Dekk deigen til og la den heve minst $\frac{1}{2}$ time.
7. Ta deigen på bordet, del i tre like store emner. Form sprekkfrie brød og legg dem i smurte brødformer.
8. Dekk brødene med plast og la dem heve til de er nesten dobbelt så store eller til et lett fingertrykk går langsomt tilbake.
9. Dusj eller pensle brødene med vann og prikk dem lett med en gaffel før du steker dem. Strø eventuelt over gryn eller frø til pynt.
10. Stek brødene på 200°C på nederste rille i 35–40 minutter. Til de er friskt brune, ta dem ut av formen og avkjøl på rist.

Allergener

Havre, rug, hvete og melk (ved bruk av melk).