

OPSKRIFT

Hjemmebakt grovbrød

Easy

4 h 0 min



INGREDIENSER

FÖR 4 BRÖD

800 g hvetemel

1 kg hvetegryn eller sammalt hvete

1,2 l vann eller melk oppvarmet til 37 grader

1 pk tørrgjær

1 spiseskje salt

0,5 dl olje, f.eks. rapsolje

2 ts sukker eller sirup



For at forberede denne
lækre oppskrift er 15g
Nutella per person nok til
at nyde!

FORBEREDELSE

1

Legg hvetegrynen i bløt i 1-2 timer før du baker brødet.

2

Bland alle ingrediensene i en foodprosessor på lav hastighet, i ca 10 minutter.

3

Dekk til deigen og la den heve til dobbel størrelse, ca. 30 min.

4

Elt deigen til den er elastisk igjen, og form fire mellomstore brød.

5

Lad heve under plast til nesten dobbel størrelse, ca. 45 min.

6

Stek brødene ved 225 grader på nederste rille i ca 40 minutter.

Nyt ditt nybakte brød med Nutella® og godt selskap!

**Del med andre hvis du liker det på
#nutellarecipe**