

Grovbrød 3 stk

500 g sammalt hvete grov
900 g hvetemel
50 g smør
2 ts salt
½ ss sukker
1 pk tørrgjær
9 dl lunkent vann

Eller denne oppskriften

300 g sammalt hvete grov
100 g sammalt rug
100 g lettkokt havregryn
900 g hvetemel
2 ss sirup
50 g smør
2 ts salt
1 pk tørrgjær
9 dl lunkent vann

Bland alle ingrediensene, unntatt hvetemel. Bruk kjøkkenmaskin, la maskinen gå med langsom fart i 5 min, mens du tilsetter hvetemel. Etter at alt er blandet, kjør maskinen litt raskere i et par minutter. Deigen skal være klisset, men slippe bollen. Strø litt mel over deigen og la den heve på et lunt sted i 40 min.

Del deigen i 3 like store deler. Form brødene.. Strø mel over brødene og la dem etterheve, til dobbel størrelse.

Før du setter dem i ovnen, kan du skjære noen fine kutt på toppen av brødene.

Stekes på 190 grader i 40 – 45 min. Avkjøl på rist

(Hvis det brukes fersk gjær, bruk 25 gram)

