

HAVREGRYNSBRØD

Disse nemme havregrynsbrød er hurtige at lave, da de efterhæver i en lun ovn, hvilket nedsætter hævetiden. De er dejligt luftige, og havregrynene forhindrer, at brødene bliver tørre.

•

Til

- 3 dl vand (lunt)
- 3 dl mælk
- 50 g gær
- 60 g olivenolie
- 1 spsk sukker
- 2 tsk salt
- 250 g havregryn
- ca. 750 g hvedemel

FEDTFATTIG

Bland vand og mælk sammen i en skål. Rør gæren ud deri. Tilsæt olivenolie, sukker og salt.

Rør havregrynene i. Tilsæt hvedemelet lidt ad gangen, og ælt dejen godt igennem. Stil dejen til hævning i 30 minutter.

Stil ovnen på 50 grader. Del dejen i to, form den til brød, og sæt dem på en bageplade med bagepapir. Pensl evt. havregrynsbrødene med lidt mælk.

Sæt brødene i ovnen til yderligere hævning i 10 minutter. Skru derefter op på 190 grader, og bag, indtil havregrynsbrødene er gyldenbrune (ca. 30-35 minutter, men det kan afhænge meget af ovnen).

