

BRØD (ikke så grovt)

400 g hvetemel
100 g fint sammalt hvete
100 g havregryn
3 ts tørrgjær
1 ts salt
2 ss rapsolje
½ ss honning
3,5 dl lunkent vann

GROVBRØD

1 brød
250 g hvetemel
100 g grov sammalt hvete
100 g grov sammalt rug
50 g havregryn
3 ts tørrgjær
1 ts salt
2 ss rapsolje
½ ss honning
3, 5 dl lunkent vann

Bland sammen alt det tørre først. Har du en kjøkkenmaskin så bruk den. Så tilsetter du væsken. Elt deigen i ca. 10 min, til den løsner fra bollen.

Legg deigen rett i brødformen. La den heve til dobbel størrelse, dytt den gjerne ned og la den heve på nytt.

Stekes midt i ovnen ved 250 grader i 10 min, så 200 grader ca. 30 min.

Avkjøl på rist.

