

## Opskrift – Grovbrød 15-20 stk.

### Ingredienser:

Materialer: 50 g. frisk gær, 2 dl. vand, 2 dl. mælk, 6 spsk. olie, 1 spsk. sukker, 1 tsk. groft salt, 2,5 dl grahamsmel, 2,5 dl durummel, 2,5 dl havregryn, 2,5 dl hvedemel, skål, decilitermål, spiseske.

### Fremgangsmåde:

1. Gæren smuldres og røres ud i det lunkne vand.
2. Mælk, olie, sukker og salt røres i.
3. Grahamsmel, durummel og havregryn røres godt ind i dejen.
4. Hvedemelen tilsættes, indtil dejen kan æltes, uden at fingrene hænger i.
5. Lad det hæve tildækket i 45 min.
6. Dejen formes og efterhæves i 20 min.
7. Bages ved 220 grader (almindelig ovn) i 15 min.