

Anettes Langpannebrød

Perfekt sandwich brød til lunsj



POSRSJONER CA. 16

TIDSBruk CA. 2 TIMER

Ingredienser

500 g hvetemel

300 g sammalt hvete

200 g havregryn

1 ts gjær/en pk. gjær

1 klype salt

7 dl vann



1. Ha alle de tørre ingrediensene i en bakebolle. Hell over vannet og rør godt sammen deigen, slik at alt er blandet inn.
2. Dekk bollen med et bakeklede og la deigen heve til dobbel størrelse. Det tar omlag 1 time. Har du tid til at den står over natten, bruker du kun 1 ts gjær og lar bollen stå tildekket på kjøkken benken natten over.
3. Velt deigen over på et bakebrett og kjevl den ut til langpannestørrelse eller ha den rett io langpannen (med bakepapir) og klem den ut til å dekke langpannen.
4. Legg et klede over formen og la brødet etterheve i ca. 30 minutter. Sett stekeovnen på 225 grader.
5. Når det er ferdig hevet, bruker du en kniv og deler opp brødet i 16 like før du steker det på nest nederste rille i ca. 25 minutter.