



Müslibrød

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	2 Timer
Tilberedningstid	45 Min.
Styk	1
Apparat	CombiSteamer V6000 45 fra 2021

Inspireret af klassisk mysli: Dette brød kombinerer blandede flager, nødder, æblestykker og rosiner til et smagfuldt morgenmadsbrød med en sprød skorpe.

Dej

- 150 ml vand
- 150 ml mælk
- 90 g blandede 5-kornsflager
- 1 spsk flydende honning
- 250 g mørkt hvedemel
- 20 g solsikkefrø
- 15 g hørfrø
- 12 g gær, smuldret
- 10 g salt
- 50 g hasselnødder, grofthakket
- 50 g tørrede æbleringe, grofthakket
- 50 g rosiner

Formning

- 20 g hasselnødder, finthakket
- 20 g blandede 5-kornsflager
- 10 g solsikkefrø
- 1 æg, piskede





Dej

Tilsæt vand, mælk, flager og honning i en skål, bland godt og lad det trække i cirka 30 minutter. Tilsæt det mørke hvedemel, solsikkekerner, hørfrø og gær, og ælt derefter til en dej. Tilsæt salt og fortsæt med at ælte i cirka 10 minutter, indtil dejen er glat. Ælt hasselnødder, æbleringe og rosiner i. Placer dejen i en let smurt skål, indsæt den i ovnrummet, og lad den hæve med Professionel hævefunktion ved 32 °C i cirka 1 time, indtil den er fordoblet i størrelse.

Professionel bagning med hævning 32°C i 1 Timer

Handling

Formning

Bland hasselnødder, flager og frø på en bakke. Fjern dejen fra skålen, og træk den hen over arbejdsfladen med håndfladerne, indtil der dannes en kompakt kugle. Form til et rundt eller aflangt brød, pensl med æg, rul i nøddeblandingen og læg det på en bageplade beklædt med bagepapir. Dæk til og lad hæve ved stuetemperatur i cirka 30 minutter.

Bagning

Forvar madlavningsrummet med Professionel bagning glaseret til 210 °C. Indsæt bakken i ovnrummet, og bag i cirka 45 minutter. Fjern brødet, og lad det køle af på en bagerist.

(For)varm ovnrummet til 210°C i Professionel bagning penslet

Forvarmning fuldført. Indsæt kogegrej.

Professionel bagning penslet 210°C i 45 Min.

Tilbehør

Bageplade

Yderligere oplysninger

Oprettet den

07.05.2026

