

Oppskrift

Ajour Brun lapskaus med grove rundstykker



Anbefalt oppvarming av Ajour-gryter:

Fra kjølt tilstand:

Kombidamper: Posene legges på rist og dampes ved 100 °C i ca. 50 minutter.

Vannbad: Posene legges i kokende vann i ca. 45 minutter.

Produktet kan også varmes direkte i kjele under omrøring.

Fra fryst tilstand:

Kombidamper: Posene legges på rist og dampes ved 100 °C i ca. 90 minutter.

Vannbad: Posene legges i kokende vann i ca. 80 minutter.

1

Rundstykker (ca. 22 stk)

Rør sammen sammalt grov rug, havregryn, hvetemel, flaksalt, sukker, tørrgjær og vann til en deig. Dekk til og la heve over natten i kjøleskap.

2

Sett ovnen på 220 °C. Bland frøene sammen i en bolle.

3

Hvelv deigen ut på melet bakebord, del i emner med en deigskrape og dypp toppen på hvert emne i frøblanding. Deigen er løs, så de får en rustikk form. Sett rundstykkene på et stekebrett med frøsidene opp.

4

Dekk til og la etterheve i 30 minutter. Stek rundstykkene i ovnen i ca. 20 minutter og avkjøl på rist.

5

Tips!

Pisk gjerne opp romtemperert smør med en ballongvisp for en mer luksuriøs vri. Da er det også lettere å smøre på flatbrød.

Server vår deilige lapskaus, brun eller lys, med klassisk flatbrød og smør, eller hjemmebakke rundstykker og tyttebær.

Produkter i denne oppskriften

Brun Lapskaus fryst



Ingredienser

Ajour Brun lapskaus 1 pk

Rundstykker

Sammalt rug, grovmalt 200 g

Havregryn 200 g

Hvetemel 900 g

Flaksalt 1 ss

Rundstykker

Sukker 1 ss

Tørrgjær 1 ts

Lunkent vann 1 liter

Frøblanding, f. eks. 200 g