

STEINVEGEN



BRØD

1 porsjon gir 3 brød

900 gr siktet spelt

750 gr sammalt spelt

300 gr havregryn

3 ts tørrgjær

18 dl kaldt vann

Evt. chiafrø, linfrø...

- Rør sammen, deigen skal være litt klissete.
- La stå på benken til heving i 8 -10 timer
- Ha i 3 brødformer, etterhev i 1 time
- Stekes ca 1 time på 220 grader (over og undervarme)

Oppskrift hentet fra [detgladekjokken.no](http://detgladekjokken.no)  
(litt redigert).