Havrebrød med cottage cheese (Proteinbrød)



Ingredienser

♥ 500 g havregryn (små, lettkokte)
♥ 1,5 ss bakepulver
♥ 1 ts salt
♥ 500 g cottage cheese
♥ 4 egg

Pynt:
2 ss store havregryn

Fremgangsmåte

Del havregrynene i to deler. Kjør den ene delen i en food processor til du får et finkornet havremel. Bland havremelet med bakepulver og salt. Den andre halvparten av havregrynene lar du være som den er. Ha alt det tørre i en bakebolle.

Ha så cottage cheese og egg i food processoren og kjør blandingen sammen så massen blir helt jevn og klumpfri. Det går også fint å bruke stavmikser til dette. Alle cottage cheese-klumpene skal altså jevne seg helt ut så du får en klumpfri blanding.

Ha blandingen i bakebollen med det tørre og rør rund til du får en jevn, bløt deig.

Finn frem en liten brødform som rommer 1 liter. Spray den godt med formfett og legg bakepapir i bunnen av formen. Ha havredeigen i formen og glatt til overflaten av brødet (deigen er klissete, men dette går lett med fingrene hvis du dypper dem i kaldt vann).

Dryss på store havregryn til pynt.

Stek brødet nederst i ovnen ved 180°C i 45-50 minutter, til det er gyllent og gjennomstekt. La brødet avkjøles en stund på rist før du skjærer i det.

Tips

♥ Jeg brukte vanlig cottage cheese her, men det går fint å bruke mager cottage cheese hvis du ønsker det.

♥ Havrebrød med cottage cheese egner seg fint til frysing. Et godt tips er å skjære brødet i skiver og fryse det med mellom leggspapir i mellom, så kan du ta opp akkurat det antall brødskiver du ønsker og la tine til dagen etter, så har du ferskt brød hver dag.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/havrebrod-med-cottage-cheese-proteinbrod