



Minnerike matopplevelser



MØLLERENS PRODUKTSORTIMENT STORHUSHOLDNING 2020

mollerens.no/storhusholdning

Entusiasme og matkunnskap i over 150 år

Møllerens representerer over 150 år med samlet kunnskap om korn og er den ledende merkevaren for korn-, mel-, brød- og bakeprodukter i Norge. Møllerens har vært - og er en del av millioner av store og små øyeblikk i nordmenns liv.

Hver dag gjør vi vårt ytterste for å bidra med nyttig matkunnskap og skape bakeglede, slik vi har gjort i over 150 år. Korn er sunt og bærekraftig og Møllerens er Norges fremste ekspert i å skape minnerike matopplevelser av kornbaserte råvarer.



Norgesmøllene AS er eid av bøndene i Norge, og som Møllerens ambassadører er vi stolte av at vi representerer et norskeid selskap som bidrar til at norske kornprodusenter får gode betingelser og avkastning på kornet sitt. Alle Møllerens produksjonsanlegg er i Norge, dette sikrer deg førsteklasses norskproduserte og kortreiste produkter.

SUNNHET FRA MØLLERENS HAVREMØLLE

Nordmenn er opptatt av å leve sunt og havre regnes som en av de sunneste råvarene på markedet. Fra vår nye havremølle i Skien kan vi tilby ulike havreprodukter som også er perfekt for storkjøkken. Møllerens havre smaker godt og passer til en lang rekke populære matretter, her er det bare fantasien som setter begrensninger. Vi foreslår favoritter som havregrøt, kjøleskapsgrøt, havrebrød, havrebriks, havrekjeks, knekkebrød, müsli med havre, vafler med havre og pizza med grov bunn.

NORGES BESTE PRODUSENT AV GLUTENFRI MAT

Norsk Cøliakiforening (NCF) kåret Norgesmøllene AS til Norges beste produsent av glutenfrie produkter i 2019. I begrunnelsen som følger prisen trekker NCF frem både størrelsen på sortimentet, produktenes kvalitet og deres tilgjengelighet i hele landet:

–"Årets glutenfrie bedrift 2019 i kategori produsenter tildeles Norgesmøllene AS, for deres mæysommelige utvikling av og satsing på gode glutenfrie produkter! Norgesmøllene har i løpet av få år opparbeidet et stort sortiment av ulike typer glutenfritt mel og melmikser. I arbeidet vektlegger de viktige kvalitetene som smak, konsistens, utseende og sunnhet. Emballasjen er delikat og tydelig merket, både når det

gjelder innhold, bruksmåte og symbolbruk. Produktene deres er tilgjengelige i flere kjeder over hele landet. De jobber kontinuerlig med å forbedre produktene i forhold til forbrukernes erfaringer og ønsker. En stor honnør til Norgesmøllene for deres fremragende innsats for tilbud og spredning av gode, glutenfrie produkter!"

Vi snakker gjerne med deg om glutenfri bakst!

LØNNSOMT Å BAKE SELV

Vårt mål er at du skal oppleve at det er enkelt og inspirerende å bake selv. Dette betyr at du kan tilby dine gjester dine egne produkter med ditt personlige preg. Fornøyde gjester er dine beste ambassadører, de kommer gjerne tilbake og anbefaler deg også til andre, det er lønnsomt. Det er også meget god økonomi i å bake selv, vi ser blant annet at prisen på brød ofte halveres når våre kunder baker selv.

Vi håper du vil glede deg over fornøyde gjester når de får servert velsmakende og velduftende ferskt bakverk. Vi skriver gjerne under på at "delt glede er dobbel glede", og kanskje nettopp derfor føles det ekstra godt å servere mat til gjestene som appellerer til alle sanser.

TA KONTAKT MED OSS

I Møllerens satser vi på å bistå storkjøkkenkundene våre med et bredt vareutvalg og førsteklasses rådgivning. Alle våre produkter er testet og kvalitetssikret av våre egne korneksperter og bakere. Møllerens fagkonsulenter er alle utdannet bakere med bred erfaring. De kjenner din hverdag og dine utfordringer, så ta gjerne kontakt og spør oss om gode råd og tips!



God gammeldags sitronkake

Dette er en utrolig god sitronkake laget fra en god gammel oppskrift.
Kaken er myk og saftig og har en frisk og deilig smak av sitron

Mel

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
539635	Hvetemel Siktet	500101	10 x 1 kg
544346	Hvetemel Siktet	500102	4 x 2 kg
4068045	Hvetemel Siktet, Boks	500103	10 x 1 kg
525667	Hvetemel Sammalt Fin	510101	10 x 1 kg
531038	Hvetemel Sammalt Grov	512001	10 x 1 kg
525691	Hvete Helkorn	515001	10 x 1 kg
1216027	Hvetemel Siktet	500120	1 x 20 kg
2812105	Hvetemel Siktet	500125	1 x 25 kg
2812097	Hvetemel Sammalt Fin	510125	1 x 25 kg
2812014	Hvetemel Sammalt Mel-lomgrov	511025	1 x 25 kg
2812006	Hvete Helkorn	515025	1 x 25 kg
2812188	Bakemel	501125	1 x 25 kg
416057	Økologisk Hvetemel Siktet	500901	10 x 1 kg
416040	Økologisk Hvetemel Sammalt	511901	10 x 1 kg
2812071	Økologisk Hvetemel Siktet	500925	1 x 25 kg
613810	Speltmel Siktet	502531	10 x 1 kg
1281500	Speltmel Sammalt	502534	10 x 1 kg
2816775	Speltmel Siktet NYHET!	502525	1 x 25 kg
500447	Rugmel Siktet	530101	10 x 1 kg
525683	Rug Sammalt Finmalt	531001	10 x 1 kg
525659	Rug Sammalt Grovmalt	533001	10 x 1 kg
2816866	Rugmel Siktet	530125	1 x 25 kg
2816874	Rug Sammalt Fin	531025	1 x 25 kg
2816882	Rug Sammalt Mellomgrov	532025	1 x 25 kg
2816890	Rug Sammalt Grov	533025	1 x 25 kg
531046	Byggmel	540101	10 x 1 kg
2818524	Byggmel	540125	1 x 25 kg
4970885	Fibra 4-kornmel	506507	10 x 1 kg
4352266	Fibra Fullkornshvete	516006	4 x 2 kg
4467601	Havremel	584401	10 x 1 kg
5442587	Protein- og Fiber mel NYHET!	552548	10 x 1 kg
481457	Grovbakst	550101	10 x 1 kg
2843837	Havrebase med Gresskarkjerner	551062	1 x 25 kg
2812378	Kjeksmel	506025	1 x 25 kg
2843522	Møllerens Base	551047	1 x 25 kg
4258331	Pizzamel Tipo 0	505001	10 x 1 kg
2936136	Pizzamel	505010	1 x 10 kg
5227343	Tipo 0 NYHET!	505025	1 x 25 kg
2814093	Pastamel	522025	1 x 25 kg



INGREDIENSER

150 g smør/margarin
3 egg
300 g sukker
1 sitron - kun skallet
2 dl melk
300 g Møllerens Siktet Hvetemel
2 ts bakepulver
Glasur av melis og sitronsaft

SLIK GJØR DU

Smør og sukker røres hvitt. Ha i ett egg om gangen, skall av en sitron, mel vekselvis med melk.

Hell kaken i to mindre formkakeformer eller en rund kakeform med 24 cm diameter. Steketemperatur 150 °C i ca. 45 min.

Stryk glasur over kaken før servering.

Bakehjelpemidler

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
2979045	Opus 21 Brødforbedrer Frys/ Volum	705096	1 x 25 kg
2979011	Opus 1000 Brødforbedrer Ferskholder/ Volum/ Fin	705093	1 x 25 kg
2978906	Opus 230 Brødforbedrer Allround	705090	1 x 25 kg

Grov surdeigsstarter

Surdeig lages ikke på 1-2-3, men resultatet er absolutt verdt innsatsen. Her er fremgangsmåten steg for steg.

INGREDIENSER

Møllerens Sammalt Speltmel
Møllerens Siktet Hvetemel
Vann

SLIK GJØR DU

DAG 1: Rør sammen 200 g sammalt speltmel og 200 g vann i en glasskål (eller boks med lokk). Dekk med plast og la stå lunt i 24 timer.

DAG 2: Hvis blandingen har begynt å boble forsetter du til neste steg, hvis ikke lar du den stå 24 timer til.

Ta til side halvparten av starteren fra dag 1 og tilsett 100 g sammalt speltmel og 100 g siktet hvetemel og 200 g vann. Rør sammen, dekk til og la stå lunt 24 timer.

DAG 3 - Gjenta dag 2

DAG 4 - Gjenta dag 2

DAG 5 - Gjenta dag 2

DAG 6: Nå skal surdeigsstarteren begynne å bli klar. Dersom den har en syrlig lukt og består flytetesten beskrevet under, er den klar til bruk.

FLYTETEST: Hiv en liten klump starter ned i et glass med lunket vann, hvis klumpen flyter opp er surdeig starter klar til bruk.

OPPBEVARING: Surdeig oppbevares i kjøleskapet i en tett beholder, ta den ut 1 gang i uken og frisk den opp.

BAKE MED SURDEIG: Ta surdeigen ut av kjøleskap og la den stå i romtemperatur 1 time. Ta den mengden av surdeigen du trenger til å bake brød med, men glem 200 g til å videreføre surdeigen etter oppskriften under. Til baking anbefales det å bruke 10-30 % surdeig av melmengden i oppskriften. Du kan fint bake brød bare med surdeig, mel, salt og vann, men ønsker du litt volum på brødet anbefales å tilsette 10 g gjær pr. kg mel.

OPPFRIKNING AV SURDEIG:

Ta 200 g starter og tilsett 100 g sammalt speltmel, 100 g siktet hvetemel og 200 g vann, rør sammen og sett tilbake i kjøleskapet.



Mat surdeigen med mel og vann. Rør godt sammen. Neste dag skal du se at det er bobler på toppen av surdeigen. Gjenta da mateprosessen til du har en bakeklar surdeig.

TIPS

Du kan også bruke andre meltyper til surdeigsstarter, f.eks. rug, bygg eller havre

Speltbrød med surdeig

Nybakt speltbrød med surdeig er alltid godt. Har du pizzastein, anbefaler vi at du prøver å bake på den for ekstra god, sprø skorpe på brødet. Denne oppskriften gir to brød.

INGREDIENSER

500 g Møllerens Siktet Speltmel
500 g Møllerens Sammalt Speltmel
6,5 dl lunket vann
2 ts salt
200 - 300 g grov surdeigsstarter
(...se motsatt side)
Eventuelt 10 g gjær i tillegg

SLIK GJØR DU

Ta surdeigsstarteren ut av kjøleskapet og la den stå i romtemperatur i 1 time.

Bland alle ingrediensene sammen og elt deigen godt til den er blank og smidig. Ha deigen i en bolle som er smurt med olje, og dekk til med plast. La deigen stå over natten.

Hell deigen forsiktig ut på et melstrødd bord, del den opp i 2 brød som du setter på en bakeplate med bakepapir.



Sett brødene rett i ovnen på 250 °C og stek videre på 220 °C i ca. 30 min eller til brødene er gyldne, sprø og fine. Har du en pizzastein kan du også varme opp denne på forhånd og skyve bakepapir med brødene inn på denne i ovnen, og steke på steinen. Brødene får en enda sprøere skorpe med denne metoden.

Du kan også bake ut brødene i en støpejernsgryte. Varm denne opp i ovnen på forhånd, og ha hele deigen oppi varm gryte som er strødd med mel. Stek i 30 min på 250 °C med lokk, og deretter 15 min på 200 °C uten lokk. Du kan fint bake brødet med bare surdeig, mel, salt og vann, men ønsker du litt volum på brødet anbefales det å tilsette 10 g gjær pr. kg mel.

TIPS

I stedet for Siktet- og Sammalt Speltmel kan du bruke en av våre ferdige brødmikser (produkter neste side) Bruk oppskrift som over.

Eltefrie rundstykker

Bland sammen ingrediensene til en løs eltefri deig om ettermiddagen, sett deigen på benken over natten og del enkelt opp til rundstykker før de stekes om morgenen.

INGREDIENSER

1 pk Møllerens Kornbrød
1 ts tørrgjær
8 dl kaldt vann
3 ss Møllerens Frø eller Møllerens Urkraft Havregryn til topping

SLIK GJØR DU

Tøm posens innhold i bakebollen. Tilsett 1 ts gjær og 8 dl kaldt vann. Rør deigen raskt sammen med en sleiv. Deigen skal være løs. Dekk bollen med plast eller sett på lokk, og la deigen heve i romtemperatur over natten.

UTBAKING: Strø godt med mel på bakebordet og skrap den løse deigen ut av bollen. Form deigen til et rektangulært emne. For å beholde luften i deigen er det viktig å ikke bearbeide deigen for mye.

Del deigen opp i passende emner med en deigskrape og legg forsiktig på et bakepapkledt bakebrett. La gjerne rundstykkene etterheve litt mens ovnen varmer seg opp.

Forvarm ovnen til 240 °C, skru deretter ovnen ned til 210 °C. Rundstykkene stekes i ca. 12 - 15 min, avhengig av ovn.

TIPS

Hell en kopp med kaldt vann i ovnen når du setter inn rundstykkene. Da blir ovnen fylt med damp og du får en sprø og deilig skorpe.

Brødmiks

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
4165353	Kornbrød	552515	10 x 1 kg
4165866	Havrebrød	552500	10 x 1 kg
4165338	Solsikkebrød	552503	10 x 1 kg
4165361	Grovbrød	552506	10 x 1 kg
4165346	Dansk Rugbrød	552509	10 x 1 kg
4677530	Spelt- og Chiabrød	553503	6 x 400 g

Bakemiks (Hvit serie)

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
2936508	Focaccia	552108	6 x 500 g
4068656	Fibra Pizzabunn Langpanne	552138	6 x 350 g

Focaccia bakt med Tipo 0

Tipo 0 er laget av spesielt utvalgte kornsorter og er ekstra finmalt etter italienske kriterier. Dette gir en smidig og lett deig, perfekt til baking av italiensk bakst som focaccia, pasta eller pizza selvfølgelig. Server gjestene dine italiensk bakst fra eget kjøkken sammen med et god matbit eller som "ventebrød" før måltidet. Buon appetito!

INGREDIENSER

2, 2 l vann
3 kg Tipo 0
120 g olivenolje
90 g Opus 21
50 g gjær
50 g salt

SLIK GJØR DU

Bland ingrediensene og elt sammen til en elastisk deig.

Fordel deigen på 2-3 gastro former, alt ettersom hvor tykk du ønsker focacciaen. Alternativt kan også mindre catering aluformer benyttes.

Ha godt med god olivenolje i formene før deigen legges i. Vend deigen slik at hele er fuktet med olje. Trykk deigen ut mot sidene, la den hvile litt før den trykkes videre ut mot sidene. Heves lunt i kombiskapet eller på et lunt sted med klingplast over.

Trykk ned groper med fingertuppene og strø over saltflak og rosmarin før steking. Stekes på ca 220 °C i 15-20 min.

Focaccia egner seg godt til å fryse ned og varmes opp igjen.

TIPS

Topp focacciaen med spennende smaker - som f.eks store saftige oliven, rosmarin eller soltørkede tomater

TIPS

Alle de andre brødblandingene i Møllerens hjemmebaktserie kan også benyttes i denne oppskriften

Pizzamel

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
4258331	Pizzamel Tipo 0	505001	10 x 1 kg
2936136	Pizzamel	505010	1 x 10 kg
5227343	Tipo 0	505025	1 x 25 kg

NYHET!



Havre - det gylne, sunne kornet

Havren regnes som en av de sunneste råvarene på markedet.

Det har høyere fettinnhold enn andre kornsorter og mye av fettet er flerumettet med verdifulle ernæringssegenskaper. Proteinene i havre har gunstig sammensetning av aminosyrer med høy biologisk verdi. Havre inneholder verdifulle vitaminer og mineraler som blant annet jern, sink og vitamin B1 og B6, og kan bidra til å dekke dagsbehovet av disse.

Havre inneholder ikke gluten, men må holdes adskilt fra andre kornsorter for å kunne merkes glutenfri.

FAKTA OM HAVRE

- Inneholder få kalorier, mye fiber
- Gir lang metthetsfølelse
- Gir energi over tid gjennom sine langsomme karbohydrater
- Kan bidra til å holde et kontrollert blodtrykk. Dette fordi havre påvirker kolesterol og insulinnivået positivt
- Studier viser at havregryn bidrar til å redusere kolestrol
- Inneholder jern, som er viktig for flere av kroppens funksjoner
- Reduserer kroppens evne til å absorbere sukker, noe som bidrar til at blodsukkeret holder seg stabilt
- Jevnt inntak styrker kroppens immunforsvar ifølge studier.
- Inneholder masse fiber, noe som gjør fordøyelsen og magen bedre

HAVREGRYN er godt og gjør deg godt

URKRAFT FRA MØLLERENS

100% norsk havre fra norske gårder med godt jordsmonn. Norsk klima og temperatur bidrar også til at Norge er spesielt godt egnet for dyrking av fyldige gode havrekorn. Slik får du alltid den beste kvaliteten.

Våre havreprodukter er både raske å lage, gjør godt og smaker godt. Møllerens Urkraft Havregryn er utviklet med utgangspunkt i vår kunnskap om korn og for norske smakspreferanser.

Produktene våre gir en solid dose langvarig energi, slik at dine gjester kan kjenne gleden over en god dag.



NYT NORGE GARANTERER

- At råvarene er norske
- At bonden har fulgt strenge norske regler og kan dokumentere det
- At maten er produsert og pakket i Norge

JAZZ OPP HAVREGRØTEN MED TOPPING!

Tilby gjestene dine å toppe havregrøten selv med hva de skulle ønske av smakfulle og fargerike toppinger.

Topp med eplebiter, solsikkefrø, kaneldryss og avslutt med en god dæsj med yoghurt.

Norske helsemyndigheters kostholdsrad sier at vi bør spise mer av grove kornprodukter, som havre. Møllerens er derfor glad for å kunne tilby en serie produkter som gjør det enkelt å spise riktig.



Topp med raspet gulrot, tranebær, banan og knuste mandler.



Topp med bringebær, jordbær, valnøtter og en dæsj med yoghurt.



Topp med blåbær, chiafrø, banan og peanøttsmør.

Frokost

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
5231881	Urkraft Grøtgryn av Havre med Blåbær	584924	6 x 500 g
2779601	Havregrøt med Kardemomme og Frø	584848	16 x 65 g
4068839	God Tur Havregrøt uten Sukker	568102	16 x 65 g
4093886	God Tur Havregrøt uten Sukker	568117	100 x 65 g
414011	Urkraft Havregrøt Original	584803	100 x 65 g
4263059	Opplagt Granola Jordbær og Bringebær	568045	5 x 1 kg

Havregryn

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
5123021	Urkraft Havregryn Lettkokte	584115	8 x 1,2 kg
5231881	Urkraft Grøtgryn av Havre med Blåbær	584924	6 x 500 g
802413	Havregryn Store	584225	1 x 25 kg
802405	Havregryn Lettkokte	584125	1 x 25 kg

SALATMIKS AV HAVRE

Havre er en sunn og god kornstype som egner seg til en rekke ulike matretter. Har du prøvd havre som topping på salat?

INGREDIENSER

50 g Møllerens Urkraft
Lettkokte Havregryn
100 g gresskarkjerner
50 g solsikkekjerne
5 ss olivenolje

SLIK GJØR DU

Bland alle ingredienser sammen, ha olivenolje i en stekepanne. Stek på en god varm stekepanne inntil blandingen er gyllen (husk at når du steker gresskarkjerner så vil de poppe). Avkjøl blandingen og hell den over din favorittsalat.

Gryn & Kli

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
4607891	Semulegryn	521090	10 x 550 g
302539	Semulegryn	521025	1 x 25 kg
2818557	Byggryn Hele	541025	1 x 25 kg
4607974	Byggryn Hele	541198	10 x 550 g
4607917	Polentagryn	589090	10 x 500 g
4607925	Kruskakli	520285	10 x 400 g
4608006	Havrekli	584087	10 x 950 g

Frø

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
5146535	Linfrø	551740	10 x 800 g
5146543	Solsikkekjerne	551743	10 x 700 g
5146568	Sesamfrø	551737	10 x 700 g
5146550	Gresskarkjerner	551734	10 x 700 g

TIPS

Havre er et sunt og godt korn med mye fiber som også gjør seg godt smoothie.

La ca. 10 % av smoothien bestå av havregryn eller havrekli. Kjør i blenderen til alt er blandet. Dryss gjerne litt ekstra på toppen som pynt



Vi i Møllerens er opptatt av å skape de aller beste smaksopplevelsene uavhengig av om en har matallergier eller ikke. Derfor har vi utviklet vår serie med 2 glutenfrie melmikser og 6 bakemikser.

NYHET! VI LANSERER NÅ ...

5 nye glutenfrie halvstekte produkter

Grovbrød, Havrebrød, Grove Briks, Frøbriks og Lyse Baguetter.

Alle dine gjester fortjener gode bakevarer, uansett. Nå kan du servere godt, sunt og nystekt glutenfritt til frokost, lunsj, som påsmurt eller til supper og salater.

Møllerens utvider sortimentet med halvstekte

Grovbrød, Havrebrød, Grove Briks, Frøbriks og Lyse Baguetter.

De fleste produktene oppfyller kravene for nøkkelhullsmerket og er rike på fiber. Det er optimalt antall i pakningen, så man kan steke opp etter behov. En enkel måte å bidra til redusert matsvinn. Alle produkter er norskproduserte.

TIPS

Glutenfri Ferdigbakt er et bra frokost- og lunsjalternativ til gjestene dine. Kan også gjerne anvendes til salater, supper, pasta og påsmurt.

ÅRETS GLUTENFRIE PRODUSENT



Norsk Cøliakiforening (NCF) har kåret Møllerens til Norges beste produsent av glutenfrie produkter i 2019. Den offisielle kåringen fant sted søndag 17. november 2019

I begrunnelsen som følger årets pris trekker NCF frem både størrelsen på sortimentet, produktenes kvalitet og deres tilgjengelighet i hele landet:

“Årets glutenfrie bedrift 2019 i kategori produsenter tildeles Norgesmøllene AS, for deres møysommelige utvikling av og satsing på gode glutenfrie produkter! I arbeidet vektlegger de viktige kvalitetene som smak, konsistens, utseende og sunnhet.

En stor honnør til Norgesmøllene for deres fremragende innsats for tilbud og spredning av gode, glutenfrie produkter!”



NYHETER!

Glutenfrie halvstekte

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
5442652	Ferdigbakt Grovbrød med Frø	670004	4 x (1 x 300 g)
5442660	Ferdigbakt Havrebrød	670001	4 x (1 x 300 g)
5442678	Ferdigbakt Frøbriks	670007	4 x (3 x 85 g)
5442686	Ferdigbakt Grove Briks	670010	4 x (3 x 85 g)
5442694	Ferdigbakt Lyse Baguetter	670013	4 x (3 x 75 g)

Glutenfrie bakemikser

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
4860581	Grove Rundstykker	568221	9 x 405 g
4860425	Boller	568215	8 x 525 g
4674016	Grovbrød med Havre	568203	8 x 414 g
4673943	Fiberbrød med Solsikkekjerner	568200	8 x 389 g
4860938	Pizzabunn	568206	9 x 300 g
-	Glutenfri Kakemiks	568809	25 kg





TIPS
Gulrotbruder kan sammenlignes med boller, og serveres helst med smør og ost.

I Møllerens har vi spesielt fokus på utvikling av glutenfrie produkter med lavt salt- og sukkerinnhold, og mer fiber. Alle produktene er i tillegg uten hvetestivelse. Aktuelle produkter oppfyller kravene for nøkkelhullsmerket, og har brødskala på emballasjen slik at du lettere kan se hvor grove produktene er.

GLUTENFRI

GULROTBRUD (CA. 12 STK)

- INGREDIENSER**
 450 g Møllerens Fin eller Grov melblanding
 3 dl lunkent vann
 100 g sukker
 50 g smeltet smør
 50 g fersk gjær
 1 ts kardemomme
 1 ts salt
 150 g raspet gulrot
 150 g solsikkekjerner
 2 egg

SLIK GJØR DU

Alle ingredienser unntatt gulrot, solsikkekjerner og egg eltes sammen.

Legg ferdig eltet deig ut på bordet og trykk den ut til en firkant. Legg gulrot, solsikkekjerner og egg oppå og "hakk" deigen sammen med bakeskrape eller lignende. Hakk til alt er godt blandet og sett klatter av deig på en plate med bakepapir, ca. 12 stk. La gulrotbrudene heve lunt og tildekket i 45-60 min.

Stekes ved 220 °C i ca. 15 min eller til gyldne (avhengig av ovn).



Glutenfrie melmikser

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
4970216	Fin Melblanding	568233	6 x 700 g
-	Fin Melblanding	568833	25 kg
4970364	Grov Melblanding	568236	6 x 700 g
-	Grov Melblanding	568836	25 kg
-	Glutenfrie Havregryn, Lettkokte	585125	25 kg
-	Glutenfritt Fullkornshavremel	585225	25 kg
-	Glutenfri Havrekli	585325	25 kg
-	Bedre Bakst Linfrømel	568842	20 kg

Poke - Hawaiiis svar på sushi

Visste du at Poke er fra Hawaii og betyr skjære eller kutte. En pokebowl er både sunn og næringsrik og blir stadig mer populært blant nordmenn! Poke består i all hovedsak av rå fisk, ris eller korn, friske grønnsaker, urter og frukt. Vi har laget en spennende laksevariant som er verdt å prøve.

INGREDIENSER

- 100 g Møllerens Middagsris av bygg
 2,5 dl kokende vann

Hell kokende vann over byggrisen og la det trekke i 1 time

- 250 g Salma laks
 1 stk avokado
 1/2 stk mango
 1 stk rød paprika
 1 stk lime
 1 neve fersk koriander

SLIK GJØR DU

Laks, avokado, mango og rød paprika kuttet i små biter og blandes med bløtlagt byggris. Riv limefrukt og bland inn skallet, press saften fra lime ut i blandingen. Hakk litt fersk koriander og pynt på toppen.

KREMET POKESAUS

- 2 ss soyasaus • 1/2 ts saft fra lime
 5 drag sort pepper • 4 ss majones

KRYDRET POKESAUS

- 1 ts sukker
 1 ts finhakket ingefær
 revet skall av 1 sitron
 saften av 1/2 sitron
 4 ss soyasaus
 1 ts finhakket chili



Middagstilbehør

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
1684919	Byggris Boil in Bag	553306	9 x 300 g



Bolle- & Kakemikser

EPD	Produkt	Lev.Nr	Pakning
5278379	Verdens Beste Boller	552211	10 x 1 kg
2996379	Muffins	552969	8 x 450 g
2610657	Vafler	554057	6 x 1 kg
5442645	Sjokoladecake Langpanne	554084	6 x 1 kg
5442546	Brownies	554081	6 x 1 kg

PETIT BROWNIE

INGREDIENSER

1 pose Møllerens Brownies
6 dl kremfløte
120 g sjokolade (etter eget ønske)

SLIK GJØR DU

KREM (Sarah Bernard)

Kok opp kremfløte (vær forsiktig da kremfløten koker fort opp). Rør ut sjokoladen i kremfløten og la blandingen få et oppkok. Hell blandingen i en skål og sett den i kjøll til den er helt kald. Dette tar ca. 4-5 timer (kan gjerne lages dagen før).

BROWNIE

Lag brownie som beskrevet på posen og avkjøl denne. Stikk ut små rundinger av browniekaken, passe diameter er 4-5 cm.

BROWNIE PETIT

Pisk opp kremen du har laget, til den er stiv. Sprøyt kremen på hver brownie (benytt gjerne en sprøytepose som har en stjernetyl i sprøyteåpningen). Pynt med et bringebær og eventuelt litt smeltet hvit sjokolade over



**NY OG
ENDA BEDRE**

BLOMSTERBOLLE MED PISTASJKREM

INGREDIENSER

1 pk Møllerens
Verdens beste Boller
1 pk gjær
4 dl lunkent vann (38-40 °C)
100 g smør eller olje

SLIK GJØR DU

Tøm posens innhold i en bakebolle. Tilsett gjær, vann og smeltet smør eller olje. Elt deigen ca. 5 min i kjøkkenmaskin eller 10 min for hånd til deigen blir smidig. La deigen hvile i 10 min, mens du lager pistasjkremen.

PISTASJKREM

Kjør pistasjnøttene i en foodprosessor. Bland sammen med smør, sukker og kakao til en luftig masse.

BOLLER

Rull deigen til en pølse og del den i ca. 20 deler. Form runde boller som du kjevler til flate rundinger. Smør pistasjkremen på de flate rundingene. Skjær 4 hakk inn mot midten slik at du får fire pizzastykker som henger sammen i midten. Ta det ene stykke og form som et stående kremmerhus. Ta deretter stykket på motsatt side, og brett rundt. Fortsett slik med de to neste stykkene. Plasser blomsterbollene i en muffinsform eller muffinsbrett. Hev bollene lunt og tildekket i 45 - 60 min, eller til de har dobbel størrelse.

Stek bollene ved 225 °C midt i ovnen 8 - 10 min (avhengig av ovn). Avkjøl bollene på rist



PISTASJKREM

200 g smør
150 g brunt sukker
50 g kakao
150 g pistasjnøtter



TIPS

Bruk restene til å lage Browniekuler. Bland restene sammen med litt bringebær-syltetøy og form de til runde kuler. Dyppes i smeltet sjokolade, og settes til avkjøling.



Benytt deg av vår fagkunnskap og la oss sammen skape minnerike matopplevelser!



Fagkonsulent
Arild Mellemsæther
Tlf: 48 09 67 19

arild.mellemsether
@norgesmollene.no

DISTRIKT: Fra Halden
via Oslo til Vinstra



Fagkonsulent
Leif Ingvar Larsen
Tlf: 48 25 29 90

leif.larsen
@norgesmollene.no

DISTRIKT: Sør for
Stord til Kragerø



Fagkonsulent
Thomas Angel
Tlf: 95 72 36 97

thomas.angel
@norgesmollene.no

DISTRIKT: Buskerud,
Vestfold, Telemark,
Oslo og Akershus



Fagkonsulent
Stig Arne Ekker
Tlf: 99 60 42 38

stig.arne.ekker
@norgesmollene.no

DISTRIKT: Midt- og
Nord-Norge (fra
Ålesund og nordover)



KAM/Salgskonsulent
Bente Bjørnsen
Tlf: 93 23 30 08

bente.bjornsen
@norgesmollene.no

DISTRIKT: Bergen,
Sunnhordaland, og
Kristiansund



Salgskordinator
Monica Åkvik
Tlf: 92 43 93 08

monica.akvik
@norgesmollene.no



Salgsjef
Arnt Marius Omland
Tlf: 48 31 33 30

arnt.marius.omland
@norgesmollene.no



Produktutvikler
Kim Kirchert
Tlf: 91 71 53 41

kim.kirchert
@norgesmollene.no



Salgsdirektør
Elisabeth Viken
Klockervold
Tlf: 95 25 87 82

elisabeth.viken.
klockervold
@norgesmollene.no



STORHUSHOLDNING

www.mollerens.no/storhusholdning

Tlf: 55 22 49 00

E-post: firmapost@mollerens.no