

Advent - Brød

Skrevet av Gundad

torsdag 21. desember 2006 20:23 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:32

I år skal eg vere fornuftig, og byrje med juleførebuvingane i god tid. Det seier eg alltid til meg sjølv, det er ikkje alltid eg klarer det. Men i helga tok eg ein dag der eg lagde masse gjærbakst, så no har eg fylt opp frysaren med gode saker, og slepp å stresse på bensinstasjonen på andre juledag for å kjøpe halvsteikt og dårleg brød.



Når julematen kjem på bordet er det eit slit å hegne seg, og det er ikkje alltid så fornuftig, det ein puttar i seg. Eg brukar å ete rugbrød til frukost kvar dag i romjula. Det mettar, det gir fiber og mineralar som balanserer all julematen, og det smakar deilig med heimelaga leverpostei eller ei god skinke på. Mannen min påstår at det er godt til sild og, men den står eg over, matpyse som eg er.

Dansk rugbrød

Dag 1:

1 l kokande vatn

700 g heil rug

300 g solsikkekjerner

250 g linfrø

Dag 2:

5 dl lunka vatn

Advent - Brød

Skrevet av Gundad

torsdag 21. desember 2006 20:23 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:32

300 g kveitemjøl
350 g grov, sammalt rug
40 g salt
tre ss maltekstrakt
ein pakke gjær
3 ss sitronsaft

Legg den heile rugen, solsikkekjernene og linfrøa i bløyt i kokande vatn I bakebollen. Sjølv om du bakar før hand til vanleg, vil eg anbefale deg å bruke kjøkkenmaskin til desse brøda. Deigen blir ganske klissete og uhandterleg. Sett blandinga til side, og la det stå til dagen etter.

Ta ein ny bakebolle, og bland væske, mjøl, krydder og sitronsaft. Elt deigen smidig. Bruk låg fart på kjøkkenmaskinen. La deigen kvile i 45 minutt. Sett omnen på 190 grader. Smør og strø formene, eller kle dei med bakepapir. Bruk relativt små former, brøda blir veldig dryge.

Legg brøda i formene, strø over litt havregryn eller solsikkekjerne og la dei heve i 30-40 minutt før du steiker dei i omtrent ein time. Bank på brøda for å sjekke at dei er gjennomsteikte, dei må steikast godt. La dei få litt ekstra tid i omnen viss du har ein "kjøleg" omn. Steiketida varierer og med storleiken på formene du brukar.

La brøda kvile 10 minutt i forma før du tek dei ut og let dei kolne på rist.

Og så kjem vi ikkje unna julebrøda. Heime hos oss er vi så glade i julebrød med brunost på at vi et det året rundt. Eg huskar ein 16. mai vi heldt på å gjere oss klare til den store dagen, med søljepussing og skjortestryking. Då banka det på døra, og ein fransk student kika inn. Han hadde funne ut at han skulle tene pengar på å gå rundt på Leikong av alle stader og selje bilde han hadde malt. Gjestmild som mora mi er vart han beden til bords, og sjølv sagt hadde vi julebrød. Vi forklarte han namnet på baksten, og han stussa litt på det, men likte det så godt at han la all tvil til side og åt julebrød med brunost på med begge hendene. Det var vel middagen hans den dagen, tenker eg. Her får du ialfall ei god oppskrift, og brødet toler godt å ligge i frysaren fram til julehelga. Viss du klarer å halde deg, altså. Slik gjer du det:

Julebrød

125 g smør
125 g sukker
650 g kveitemjøl
5 dl mjølk
1 pakke gjær til søt deig
1 ts kardemomme
150 g rosiner
100 g sukat

Advent - Brød

Skrevet av Gundad

torsdag 21. desember 2006 20:23 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:32

Ha mjøl, kardemomme og sukker i ein bakebolle. Smuldre smøret i mjølblandinga slik at det ikkje blir klumpar av smøret att. Varm mjølka til den er fingervarm, og løys opp gjæra i denne. Bland alt, og elt det saman til ein smidig deig. Elt inn rosinene og sukaten. Du kan gjerne doble oppskrifta, då treng du ikkje å doble gjærmengda. Legg eit reint handkle over, og la deigen heve i 30-40 minutt på ein lun stad.

Sett omnen på 175 grader. Del deigen i to leivar, og lag to fine julebrød som du legg på bakepapir eller i godt smurde brødformer. Viss du vil kan du snitte litt i deigen, slik at dei opnar seg under hevinga. La brøda heve i 40 minutt, og steik dei på 180 grader i 35-40 minutt.

Server med godt smør og brunost på. Frys du julebrødet, så skvett litt vatn på det når det er tint, og så puttar du det i omnen att i fem minutt på 200 grader. Då smakar det heilt som nysteikt.

Du skal få oppskrift på nokre pene rundstykkeaktige brød som eg kallar frøbrød. Dei er bakte nesten som horn, ved at eg lagar ein leiv og rullar den i hop. Men eg skjer den etter rullinga, då går det fortare. Frøa gjer dei ekstra gode, og du kan unnskyld deg med at dei også gir sunne fiber, mineralar og feittsyrer.

Frøbrød

3 dl mjølk eller vatn
1 egg
1 ts salt
1 pakke gjær
6 dl kveitemjøl
3 dl sammalt kveite, fin
1 dl sesamfrø
1 dl valmuefrø

Varm opp væska til den er fingervarm, og løys opp gjæra i den. Pisk saman egget. Bland saman mjøl og salt, og elt det inn vekselvis med egget. Juster med mjølmengda, og elt til deigen er smidig og slepper bollen. La den heve i 40 minutt.

Sett omnen på 200 grader. Strø benken med mjøl, og kjevle ut deigen til eit langt rektangel, ca 20 cm breitt og 40-50 cm langt. Rull leiven saman til ei lang pølse. Fei mjølet av benken, og strø på frøblandinga. Pensle pølsa med ørlite vatn, og rull den i frøa slik at dei dekkjer pølsa. Del den i rundstykkestore bitar, og lag eit grunt snitt på langs. Legg frøbrøda på bakepapir på ei steikeplate, og la dei heve i 30-40 minutt. Steik dei på 200 grader i 25 minutt til dei er pent gyldne.

Desse kan og frysast, og tinast på same måte som julebrødet. God bakst!

Advent - Brød

Skrevet av Gundad

torsdag 21. desember 2006 20:23 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:32

Alt godt, Gunda



[Originaltråden](#)