

Hvem sa størrelsen har ingenting å si?

Jeg våknet opp til det brødet, og tenkte det måtte spres videre på min snapchat konto, Nettbakeren og spørsmålene var mange.....de fleste skrev bare OMG...heldig du er..

Men en ting er sikkert, jeg elsker store brød. Hvem gjør ikke det? Skikkelig saftige, sprø på toppen og bare herlig myke inni. Brød som du vil bare smake på, et slikt brød våknet jeg opp til, og nå skal jeg dele dette med dere også. Går litt tregt dette, jeg er jo mann, så å blogge og bake og gjøre hundre andre ting som dere jenter gjør, det klarer jo ikke jeg, hehe





Her kommer oppskriften, del den bare videre med alle du kjenner. Litt usikker på hva jeg skulle kalle dette, ja jeg vet hva Leif mener det skulle hete, men la oss kalle det KONGELOFF ☐

Kongeloff (2 stk store brød)

- 1000 hvetemel
- 650 gram vann
- 100 gram smør
- 100 gram gjær
- 10 gram salt
- 1 stk egg
- Valmuefrø/siktet rug

Brødene steikes midt i ovnen i ca 30 minutter.

Som alle vet, jeg elsker å bake med fersk gjær. Det er et levende produkt og de gir et supert bakeresultat. I denne oppskriften er det godt med salt, som er et bakehjelpemiddel, og smør som gir god smak, og ekstra myk innmat (krumme). Jeg

laget 2 flotte brød av denne oppskriften, det ene med blåe valmuefrø og det andre siktet jeg rugmel over. Det ble FAB. Egget gjør det ekstra saftig og litt tyngre. Dette er brødet med STOR d ☐

Er dere klare til å elte sammen deigen og lage noe magisk?

Vei opp alle råvarene, og elt den godt i maskin eller for hånd. Du trenger ikke smelte smør, bare del det opp i mindre biter om det kommer rett fra kjølen. Når deigen er blitt smidig, tar ca 10 minutter, må den settes til heving. Dekk til med plast, og la den stå å heve seg i minst 30 minutter, eller til dobbel størrelse. Den bør stå på et lunt sted, sett den gjerne på badet der du har varmekabler og det er godt å varmt.

Nå skal deigen deles i 2 emner, av ca 900, ja dette blir kjempeloff, håper du har brødformer klar, om ikke, finner du alt du trenger hos Cacas. (klikk på linken og du kommer rett til brødformene i deres nettbutikk). anbefaler Cacas til alle på min vei, skulle tatt meg en tur til Oslo snart kjenner jeg. Før jul må det bli, møtes??

Når du lager brød, lærte vi alltid å rundvirke emne først, slik at det kommer spenst inn i deigen. Akkurat slik som du gjør med rundstykker, ja du ser jo hvor fine og høye de blir når de rulles runde ☐ Prøv å gjøre det samme med brødemnene. Det ene skal jeg ha rundt, snittes rett før steiking og det andre i brødform med masse blåe valmuefrø.

Den ene setter du rett på platen som er smurt, dette skal være rundt. Bare la det stå ute, uten å dekke det til så det for tørr raske/heve seg litt. Du får et fantastisk steike resultat.

Det andre, snur du på hodet...høres det rart ut? hehe ☐ Bare sørge for at skjøten kommer opp, press det flatt og rull sammen til en stram pølse. Legg i brødform som er sprayet/penslet med fett.

Dette er hemmeligheten til bakeren i bakeriet – trust me, Im a baker – spre den videre

Det som er i form, pensler jeg med vann og på med valmuefrø. Bente fra Hele Norges Kaker, dere følger vel siden på Facebook? mente jeg hadde litt vel mye valmuefrø, men nå har hun og vært å handlet. Ikke snitt dette nå, men bare la dette også stå og tørr heve, og så finner du frem den skarpeste kniven i skuffen, som dere så på min snap, Nettbakeren, var det noen som sa til meg, ta den rosa kniven. Den var skarp den.

De skal heves til dobbel størrelse, minst, og dette tar ca 45 minutter. Sett på ovnen på 250 grader, eller så høyt du klarer. Nå ser du brødene nærmer seg ferdig, frem med kniven. Den skal nå gli lett igjen om du har tatt en skarp snitte kniv, og brødene er helt tørre oppå. Snitt det runde flere ganger, på siden og rundt. Bare ta i, det tåler det. Og det i form, snitter du et langt snitt tvers over.

MEN nå er det viktig at du setter de rett inn i ovnen, om ikke du får plass til begge som jeg på en bakeplate, på med varmluft og få begge inn så ikke de synker. Tåler ikke å stå så mye når de er snittet så dypt og når de er ferdig hevet. Inn på 250 grader og sett ned på 180 grader i akkurat 30 minutter og du har 2 superdeilige brød.

Forstår dere nå hvorfor jeg måtte snappe brødet mitt ☐



Sørg for at det får skikkelig farge, det skal være sprøtt og godt. Knasende sprøtt. Normalt ville jeg sagt, la det hvile på rist, men jeg klarte ikke å vente, klarer du?



Lykke til med bakingen og så snapper du meg når du baker. Add Nettbakeren davel, på snapchat.

Hilsen

Terje Skaar



