

# Vikingbrødet med linfrø og sesam

Utrolig stas og bli kontaktet av #NORDICWARE som kanskje selger verdens beste former. De er bare rå stilige og veldig solide. Det er et bilde av en viking på formen så da måtte jeg jo lage Vikingbrødet og det vil jeg ha masse godt i. og det skal være grovt. Skikkelig saftig, med masse smak og dekorert med solsikkefrø.



Vikingbrødet

Til dette brødet har jeg brukt formen **#heritagebundt**, det er en veldig stor form, rommer 2,4 liter. Av oppskriften får du 2 stk brød, et stort i denne formen og et mindre ett, eller lag noen rundstykker av resten. For her blir det bare smuler igjen.....

Jeg var så heldig å fikk en del former i posten fra Nordicware som jeg skulle testbake i. Og jeg må bare si jeg ble forelsket

i disse med engang. De er så flotte, og ikke bare til puddinger og kaker med også til brød. Ta med til bryllup, konfirmasjon eller på med et blått/rosa sløyfe til dåpen. Genialt ikke sant. Du vil **ELSKE** disse formene.

*Her kan dere se den tøffe logoen og slik ble Vikingbrødet til (men små tips fra Bente fra Hele norges kaker)*



Formene finner du i enkelte Traktøren butikker og på nett. Bare spør etter de neste gang du er på Traktøren.

*Kjærlighet ved første bit*

### **Vikingbrødet (2 stk brød)**

- 1000 gram hvete og rug (grovbakst)
- 500 gram kulturmelk
- 150 gram vann
- 100 gram sesam
- 100 gram linfrø

- 60 gram margarin
- 100 gram gjær
- 10 gram salt

Jeg bruker den melblandingen som heter «grovbakst», som er en blanding av siktet hvetemel, sammalt hvete grov og sammalt rug grov. Væsken må varmes til minst 37 grader. Alt blandes og væsken helles over. Du trenger ikke smelte margarin. Jeg bruker Melange, det er bakeeksperten. Kulturmilk i brød gir ekstra saftige brød, med god holdbarhet og mye smak. Dette blir bra.

Elt deigen godt sammen, enten for hånd eller med maskin. De fleste bruker vel maskin i dag, eller??

Når jeg tenker på vikingbrød tenker jeg dette var et brød som lå lenge på varme heller og fikk heve og utvikle masse smak. Et stort og saftig brød. Så da er det bare å sette deigen til heving i ca 1 time. Press ned og la luften slippe ut etter 30 min. Dette er grovt brød og trenger litt ekstra modningstid.

*Litt ekstra kjærlighet noe vi alle trenger*

Jeg tok av 500 gram som jeg lagde et mindre brød av, resten tok jeg i Nordicware formen. Håper dere får tak i en av disse formene og tester de ut. De er bare helt supre.

Jeg anbefaler at du smører formen godt, de har belegg, men jeg anbefaler det uansett. Jeg bruker Pals formfett, det er verdens beste. Det er så drøyt i bruk, og alt løsner så lett som bare det. Disse kan du kjøpe hos Pals, de selger fra utsalgene deres i de store byene. Om du ikke får tak i så sender du meg en melding så skal jeg ordne en til deg.

*Spray godt og ha på masse frø så det kommer i alle rillene, jeg brukte solsikkefrø*

Rull brødet til en avlang pølse og press dette godt nedi



formen, viktig at det kommer deig jevnt i hele formen. Dekk til med plast og la det heve. Jeg hever det nesten til det kom til toppen, så snur jeg dette på en bakeplate med papir og setter inn på 250 grader.

Sett ned temperaturen til 220 grader, og steik dette i ca 40 minutter. Jeg anbefaler du tar av formen de siste 10 minuttene. Og har du nå sprayet og snudd formen slik jeg forklarte er det bare å løfte den opp. Bruk bakehansker!

Se for et fantastisk brød du har fått. I love it. Husk at dette med heving av brød i form er litt prøving og feiling. Noen ganger blir det for stort, kanskje for lite. Kommer helt an på hvor varmt du hever det.



*Jeg sier bare jo større brød desto bedre*



Et brød til kapteinen og hans crew? Jeg jobber jo på båt og dette brødet kan du overraske alle med. Her setter jeg kapteins luen på, var ikke det litt cuult?

## Captains bread



Og hvorfor er det bare flotte kaker som får komme på stett fat? Jeg setter mitt brød på det fineste krystall jeg. Ble det fint?



# Vikingbrødet

#nordicware

SMILE



Det er jo bare gøy å bake i disse formene, alt blir jo så fint. Så dette nå dere bare prøve, MEN aldri bakeformer i oppvaskemaskin uansett hva produsenten sier. Vask dem for hånd, de er så lette å holde reine. Bare et lite tips fra meg.

Er dere på Instagram? Jeg og, Nettbakeren, følg meg for flere flotte brød og bilder.

Tusen takk til alle dere som inspirerer meg. Etter regn kommer det sol og i dag stråler jo Bergen igjen. Bake litt og så ut på tur. Kanskje jeg skal ta brødene med på en liten luftetur hihi ☐