

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



Jeg trodde dette var en bakesnap?

Det er nesten helt utrolig hva enkelte kan finne på å skrive til meg på snapchat. Men nesten trist å si det, ikke så mye som overrasker meg lenger. Min snap koker når jeg baker og legger ut noe skikkelig fristende, men dessverre er ikke alle kommentarene like hyggelig. Hva er det med det?? Om man lager noe som er skikkelig fristende, hvorfor ikke da si det, og om

det er noe som ikke har med baking eller noe som engasjerer deg, så trenger jo man ikke si noe.

Er dere enig?



«Jeg trodde dette var en bakesnap, det er jo bare alt mulig vas her»

Er det slik at jeg ikke har lov å sende ut snapper om andre ting enn baking som engasjerer meg? Eller ting jeg liker. Det er ingen tvang til å åpne min stories, men jeg synes det er knall stas at så mange ser den. Så derfor sender jeg veldig få private snap, med fare for å sende noe feil, vet dere. Jeg har mine få jeg sender en privat snap til, som også ender på min stories, som jeg vet liker at det kan handle om andre ting enn baking.

Jeg kan ikke bare snappe om baking, det håper jeg dere alle forstår selv om jeg kaller meg Nettbakeren. Det er masse andre saker og ting jeg engasjerer meg for!

Til alle dere andre, tusen takk for så fantastiske tilbakemeldinger på det jeg baker, elsker snaps fra dere og med tips og råd er HEL MAX. Om du ikke følger meg der, så adder du bare Nettbakeren, men da må du regne med å se mer enn bare baking på my stories ☐

Men over til noe helt annet, jeg bakte noen helt fantastiske frokost rundstykker og vet dere hva, de ble bedre enn forventet. Og her kommer oppskriften:



Nettbakerens frokostrundstykker (25 store)

- 1000 gram hvetemel
- 650 gram vann

- 100 gram smør
- 50 gram gjær
- 10 gram salt
- 1 stk egg
- Valmuefrø

Steikes på 200 grader i ca 18 minutter, skal få en deilig og gyllen farge. Alle ovner steiker forskjellig, følg med på slutten. De skal være litt hard på skorpen, men samtidig myk og saftig.

Jeg bruker alltid fersk gjær når jeg baker, er ikke noe fan av tørket gjær. Alle ingrediensene veies opp i en bakebolle, om smøret kommer rett fra kjølen, anbefaler jeg at du deler det opp i mindre biter. Jeg pleier aldri å smelte smøret. Bruk alltid varm væske, ca 37 grader, da elsker gjæren seg.

Alt blandes sammen til en smidig deig. Jeg pleier å si, om du bruker maskin, 5 minutter på lav hastighet, og 5 minutter på litt høyere hastighet. Men pass på, den skal ikke elte så fort at maskinen hopper av gårde. Har sett noe gjøre dette og....

Med lav hastighet mener jeg trinn 1, og litt høyere så mener jeg max trinn 3. Nå må deigen få hvile, og får nesten bare si som Leif sier, husk å ta gummi på □ Legg plastikk over, eller et fuktig klede slik at ikke den skorper seg. Den bør hvile i ca 30 – 45 minutter.

Sett på litt artig bakemusikk og send meg en snap så jeg ser hvordan det går med dere og bakingen.

Da er vi klare for å kjevle den ut. Del deigen i 2 emner, da er det mye lettere å kjevle den ut. Ikke kna den nå, da blir den bare strev og du må vente med å forme den. Kjevle ut en lang leiv, ca 70 cm lang og ca 15 cm bred, pensle med litt vann og brett ene siden til midten. Vend resten av deigen over slik at du får en lang leiv med 3 lag. Det er dette som gjør frokostrundstykker så gode og høye og saftige. Jeg glemte å ta

bilder av dette, var dette lett å forstå? Om ikke, gi meg en lyd. Du skal få en lang deig, når du har brettet deigen sammen. Først bretten til midten. Så tar du denne bretten over deigen du har penslet. Alle lagene skal være like store.

Så gjør du dette med begge deigene. Pensle med vann og ha på blåe valmue frø. Da er vi klare til å dele opp, jeg fikk totalt 25 ganske store og FANTASTISKE frokostrundstykker, men du velger størrelsen selv.

Jeg bruker perforert bakeplate fra Culina, og den gjør at de løfter seg opp og får en ekstra sprø bunn. Jeg anbefaler å steike disse rett på bakeplaten, men den må smøres. Jeg bruker Cacas sin formspray, den er helt super og den er et must til bakingen. Men nå var vist den godt ut av vare sortimentet deres, fikk ikke noe svar på hvorfor, men da vet jeg det. Men du kan kjøpe den HER: ([link til slikkepotten sin nettbutikk](#)) Kjøp før de og går tom...

Håper at Cacas, som er min favoritt kakebutikk kommer med en ny type formfett spray..... ([link til Cacas sin fantastiske nettbutikk](#))

Sett de på platen med litt mellomrom, de kan gjerne heve seg litt sammen, da kan du bryte de av hverandre, men de hever seg ganske mye og trenger litt plass å vokse på. Husk å dekke dem godt til med plast, og sett de på et lunt sted. De må aldri stå i trekk. Sett ovnen på 250 grader, slik at den blir skikkelig varm. Jeg setter alltid slik bakst inn på høy temperatur og så skrur jeg den litt ned.



Når de har hevet seg i 45 minutter, da er de klare til å gå inn i ovnen, skru den så ned til 200 grader og steik de i ca 18 minutter, eller til de er gyllen og herlige.

Da er det bare å nyte, for disse vil du elske. Kjenn så saftige de er, og den lukten som sprer seg i huset. Perfekt å

bake masse av, og gjerne ha noen liggende i frysen.



Husk å legge meg til på snapchat davel, jeg heter Nettbakeren og der for du se alt. Om du tørr...hehe

Ha en fortryllende dag, hilsen Terje Skaar



Grove scones med ost

Deilige mai dager og festdager betyr jo litt ekstra kos. I Bergen har solen strålet de siste dagene, og jeg har akkurat kjøpt meg ny Moods of Norway dress som jeg gleder meg til å vise i morgen. Scones er helt perfekt til 17. mai frokosten, disse er grove og med masse ost.



Av denne supergode oppskriften får du 12 scones, du bestemmer jo formen og størrelsen selv. Men de er best litt store ☐

Jeg har også tilsatt ristet pinjekjerner for masse ekstra smak. Dette er fest scones.

Scones med ost og pinjekjerner

- 250 gram hvetemel
- 250 gram sammalt hvete (grov malt)
- 2 ts bakepulver
- 5 gram salt
- 50 gram sukker
- 50 gram solsikke olje
- 300 gram melk
- 50 gram pinjekjerner
- 100 gram ost (gjerne revet)

Steikes på 180 grader i ca 20 minutter, skal være gyllen og deilige.

Alt bare blandes sammen. Bruk grind og det tar bare noen minutter og når du ser alt er blitt til en saftig deig – FERDIG.

Denne vekten fra Cacas.no (klikk på link og du kommer rett til produktet) er super bra og så enkel å bruke. Jeg har også maldon salt lett tilgjengelig da det er utmerket på disse scones. Bare dryss det deilige havsaltet oppå.



Bruk godt med mel under, gjerne grovt. Da får de litt «rustikk look» og det gir en ekstra god smak. Kjevle ut og skjær ut akkurat slik DU vil ha de. Jeg deler de opp med denne deigskrapen fra *Traktøren Bodø*. Elsker den butikken der. Flinke dere som jobber der.



Blir så glad av å ha blomster og bakverk rundt meg. Det for meg til å glemme...

Jeg delte mine i 10 stk ser jeg, men så liker jeg D litt stort da. Nam nam.



Viste du at jeg baker alt i en bitte liten hybelkomfyr? Bare se her...vifte? Nei det har ikke min ovn. Men den er knallbra selv om.



Nå hadde jeg ikke revet ost, så jeg bare brukte skivet ost, og så strødde jeg Maldon salt over...mmmmmmmm



Alltid inn i forvarmet ovn, ca 20 minutter på 180 grader og de ser slik ut. Bare elsker D jeg ser...



Jeg steikte noen tett inntil hverandre, og noen med luft rom. De ble ekstra sprø og de andre litt mykere. Knallgodt!



Scones fortjener også å stå på stett fat, ikke bare kaker..



Pynter de litt til fest. Dette er fest scones.



Ha en superdeilig dag. Nå skal jeg lage ferdig min 17.mai kake, og så blir det fotoshoot på torgallmenningen i fine Bergen.

Vi bakes :))

Bentes kokoskake med sjokoladeglasur

Bente fra *Hele Norges kaker*, den geniale bakesiden på facebook ringte meg. Jeg har en super god oppskrift til deg.....



Liker dere siden på facebook? Utrolig stas at de nå nærmer seg 12.000 likere/følgere på deres facebook side, hele Norges kaker. Der kan du dele oppskrifter, bilder og ikke minst spørre om alt om baking, eller det du har på ditt hjertet. Bente er alltid klar med et svar og med god hjelp av alle medlemmene. Alle snakker så flott om deg Bente, virkelig kjekt.

Så inn å like siden hennes. Bente leverer også spiselige bilder og du finner hennes nettside her: (klikk på link under)

Benteskakebilder

Hun er bare helt rååå på disse bildene sine, og sender i posten, så uansett hvor du bor har du de iløpet av noen dager.

Jeg har en super god oppskrift til deg sa Bente, jeg fant frem penn og papir og bakte, endelig kan jeg dele den med deg. Jeg laget denne kaken i den flotte hjerteformen fra Cacas, og du finner den HER: (klikk på link og du kommer rett til produktet)

Jeg baker med ekte vanilje, du kan skrape frøene ut av en stang eller vanilje på glass fra Cacas, den finner du HER: (min favoritt)

Bentes kokoskake (1 rund/hjerteform 22-24)

- 4 stk eggehvite
- 250 gram sukker

- 250 gram kokosmasse
- Litt vaniljefrø

Fremgangsmåte:

Eggehvite, sukker, kokosmasse og ekte vanilje varmes i en panne til den blir god og varm, ca 60 grader. Da setter eggehviten seg, du for en mer holdbar masse og seigere. Den vil holde seg bedre også. Husk å røre hele tiden så den ikke brenner seg.

Det tar bare noen minutter å varme denne. Ha papir i bakeformen og fett kantene. Jeg smører alltid formene når jeg baker, da er det så mye lettere å de ut, og mye enklere å vaske. Bare til å skylde, jeg bruker aldri vaskemaskin på bakeverktøy.

Du finner Bake easy endelig på lager igjen hos Cacas, min anbefaling. Og du finner den HER: (klikk på link og kom rett til produkt)

Bare bre massen jevnt utover formen. Steikes på 180 grader, midt i ovnen slik jeg alltid gjør, i ca 15 – 18 minutter. Det er fint med litt farge på den så den blir litt ekstra sprø utenpå og myk og seig inni.

Sjokoladeglasuren:

- 100 gram sjokolade
- 50 gram kremfløte
- 1 ss smør

Varm sjokoladen med kremfløte og smør på svak varme. Må ikke bli over 50 grader. Trekk til side og la det stå og avkjøle seg. Kremen blir så deilig, silkemyk og blank.

Jeg bruker alltid sjokolade fra *Callebaut*, det er min favoritt sjokolade og smaker så **MYE bedre enn kokesjokolade...**

Du kan bestille denne sjokoladen hos Cacas, perfekt til alle

type kaker, muffins og til å skrive med. Du finner den HER:

Når kokoskaken har fått avkjølt seg, heller du bare sjokoladeglasuren over og du får en så fristende kake.



Dekorere med ulike sprinkler eller akkurat hva du ønsker deg. Du finner det største utvalget av kakepynt hos Cacas eller Søtesaker.

Jeg er så heldig å ha Søtesaker her i Bergen, jeg elsker jo den butikken. Så ta en titt på hva de har. Jeg gikk for gull.

Ble det fint?



Nå har julefreden senket seg, da er det gøy å kose seg inne med kakebaking. Den er ypperlig å ha liggende i fryseren når du for plutselig besøk. Kanskje du skal bake den til nyttårsaften? Har du tenkt ut en kake du vil bake?

Del gjerne bloggen min til alle på din vei.

The power of baking.

Juleklem fra Terje i Bergen, ta godt vare på dere.

Annes nøttekake

Vi skulle lage en slik gul kake på Hurtigruten hvor jeg er konditor, jeg forsøkte flere oppskrifter men jeg ble aldri

fornøyd, men heldig var jeg som jobbet med en som deg Anne. Og hun kaller den verken gul kake eller suksess kake....



Jeg kan med en gang si, jeg kunne ikke lage denne kaken før Anne kom med sine triks, og sin oppskrift. Du er unik Anne.

Vi må lære av hverandre. Er dere ikke enig? I helgen var jeg og bakte på Cacas i Oslo og møtte flere andre bakebloggere og da kom det bare over meg, ***the power of baking***. Tenk på det om vi kan dele mer kunnskap med hverandre.

Nå har jeg møtt så mange dyktige mennesker som elsker å bake, så må formidle alt videre til dere. Så del min blogg. Spre kunnskap.

Anne forklarte meg hvordan hun bakte denne, og ramset opp oppskriften. Jeg sa med en gang, men kan du ikke være med meg å bake, og etter vi var ferdig på jobb satte vi i gang. Du er helt fantastisk Anne. ***Dette er verdens beste oppskrift.***

Hun tryllet frem den lekreste, luftigste, seigeste og høyeste bunnen jeg noen gang har sett. Kokte gul kremen helt perfekt. Jeg bare så på. Vi alle er lærlinger i livet, husk det dere alle sammen. Vi skal lære av hverandre.

Og gul kremen måtte kokes med vaniljesukker, for det sto det i original oppskriften var det siste Anne sa til meg.

Annes nøttekake (1 rund form 22 – 24 cm)

- 5 eggehviter
- 200 melis
- 250 gram hasselnøtter
- 1 ts bakepulver

Gul kremen (mer enn nok til kaken og litt til deg)

- 5 eggeplommer

- 1 dl kremfløte
- 125 gram sukker
- 150 gram smør
- 1 ts vaniljesukker

Fremgangsmåte:

Bruk alltid tempererte egg, for de pisker seg mye bedre opp. Skill eggeplommen og hviten. Nøttene må males, men ikke fin males. Det er så godt når det er litt store biter i det. Pisk opp eggehviten med melis. Den skal bli luftig og blank. Du ser når den er ferdig. Smak på den, skal kjøles silkemyk, da er den helt perfekt. Nå skal du løfte inn malte nøtter og bakepulver. Ikke piske det inn, for da går luften ut. Løfte det forsiktig inn med en slikkepotte.

Har du formen klar? Jeg laget min i en hjerte springform. Du kan kjøpe denne hos Cacas, du finner den her: (klikk på link og du kommer rett til produktet)

Ha bakepapir i formen, og så anbefaler jeg alltid at du sprayer formen og ENDELIG har Cacas fått inn den formen jeg har ventet på i hele år, den er med gass, superdrøy og veldig lett å fordele. Et lett trykk og den fordeler seg lett i formen. Alle kaker blir så mye lettere å få ut, og vasken av formen går så mye lettere. Du finner den HER: (klikk på link og du kommer rett til produktet)



Da er det bare å fordele massen i formen, blir høy og fin. Akkurat slik Anne laget den. Denne hjerte formen er også veldig høy.

Sett den midt i ovnen på 175 grader og steik den i 35 minutter. Skal bli nøtteaktig på fargen og det skal lukte HIMMELSK.

Gulcremen

Eggeplommer, kremfløte, sukker og vaniljesukker varmes nesten til kokepunktet i en kasserolle. Rør hele tiden, må ikke brenne seg eller begynne å koke. Da sprekker eggene. Trekk den så litt av platen, og la den bare kose seg på varmen. Den tykner etterhvert. Bare la den stå på varmen og rør og rør. Etter ca 20 minutter har du den silkemykeste kremen du kan tenke deg.

Del smør i mindre biter og rør det inn, det smelter inn i den deilige kremen. FERDIG.

Anne anbefaler du lager gul kremen dagen før, dekk den til med plast og la stå natten over. Da blir den tykk og fin.

Kremen er nå så silkemyk og fast at du kan sprøyte den ut med fine rosetter. Jeg brer først et tynt lag med den gule kremen over. Da blir det finest når du sprøyter kremen.

Men du trenger dette: (klikk på linken så kommer du til produktene)

- Sprøyepose
- Rose tyll 1 m
- Palett



Her kan du se hvordan jeg har gjort det med rosettene. Det er veldig lett å sprøyte dem ut, pynt med bær og NYT. Jeg synes det var veldig godt med bringebær, hva med sjokolade?

Jeg skal lage den på nytt nå til jul. Og husk dere, nå snur solen, er det ikke flotte. Jeg elsker mørketiden, men solen gir men energi, og baking for meg til å glemme negative ting rundt meg. Jeg blir glad av å bake. Lykke til med bakingen.



Men jeg må avslutte med å skrive om noe som er veldig viktig. Jeg har jo vært klar over det hele tiden, men kanskje glemte,

eller fortrenget det? Nei det hørtes no litt ille ut. Uansett, dere alle vet som følger Lene Alexandra **@lenealexandra** på instagram og blogg. Hun er veldig bevist på dette med å være bra nok. Og hvor viktig det er at vi sier det til oss selv.

Hun var en av de jeg tidlig begynte å følge på instagram, og i dag sier jeg det ofte til meg selv. For jeg trenger å høre meg selv si det, når andre rundt meg gjerne ikke alltid sier det. Så for jeg en indre kraft ved å si det til meg selv.

Nå vil jeg si det videre til deg, husk at du er **BRA NOK**. Ja du er mer enn bra nok. Glem det aldri.

Happy baking fra Terje (endelig hjemme i Bergen igjen.....)

Julekonfekt med salte nøtter

Men jeg har ikke tid.....skulle ønske jeg kunne bake like mye som deg. Får jeg ofte høre. Men disse fantastiske fristelsene har alle tid til uansett, det tar bare noen minutter og da jeg første gangen så disse på *Franciskas flotte blogg*, tenkte jeg bare.

Disse skal jeg lage. Rocky Road var neste på min bakeliste.....snart lager du de og.



Jeg bare vet du vil elske disse. Perfekt nå i en travel juletid. Det tar kanskje max 5 minutter å lage denne.....eller å smelte den.

Må bare sitere en av mine favoritt bloggere, som først delte

denne oppskriften, og hun skriver:

«Dette må være noe av det enkleste, men samtidig noe av det beste man kan lage når det gjelder julekonfekt!

En amerikansk klassiker, laget av sjokolade, karamell og salte nøtter. En av mine absolutte favoritter!»

Les alt på hennes flotte blogg, der hun deler oppskrifter og interiør tips, linken er her: [Franciskasvakreveren](#)

Rocky Road, karamellsjokolade med salte nøtter (nok til at du må lage mer)

- 200 g mørk sjokolade
- 50 g fløtekarameller, for eksempel smørbukk
- 100 g salte nøtter
- Maldon havsalt

I original oppskriften sto det kokesjokolade, men som dere vet så *ELSKER* jeg den belgiske sjokoladen Callebaut. Jeg laget denne med den mørke sjokoladen, og du må smake den. Vi brukte alltid denne på *Godt Brød* hvor jeg jobbet i mange år, og vi bruker også denne sjokoladen på *Hurtigruten* hvor jeg jobber nå.

Og du kan bestille denne sjokoladen hos Cacas, du finner den [HER](#): (klikk på linken og du kommer rett til produktet)

Viste du at Cacas sender GRATIS med frakt over 300 kroner? Og det er veldig bra. Verdens beste sjokolade rett i postkassen din.

Jeg lager disse med ferdig smørbukk, det er jo også en av grunnene til at den blir SÅ god og at det tar bare noen minutter...



Fremgangsmåte:

Sett sjokolade på smelting. Ha den i en kasserolle og sett på svak varme så den ikke brenner seg. Skjær smørbukken i mindre biter. Bland de sammen med de salte nøttene. Hell dette over på et bakepapir i en form. Jeg brukte en brødforn da fikk jeg litt høyre julekonfekt. Satt den bare litt på skrå for det ble ikke nok til å fylle hele.

Om du ønsker tynnere biter har du det utover et bakepapir uten form.

Når er sjokoladen smeltet, hell den over blandingen. Ikke dekk de helt til, man skal se nøtter på toppen. Strø litt Maldon havsalt over. Jeg elsker dette saltet og bruker det på nesten alt.

Dekk til med plast og sett kjølig. Og der var du ferdig med denne FANTASTISKE julekonfekten. Nå trenger de bare stå kaldt til du kan dele dem.

Etter 15 minutter er sjokoladen stivnet og det er på tide å SMAKE. Bakepapiret er veldig lett å ta av, og med en skarp kniv kan du enkelt skjære opp i herlige stykker og vet du hva – ***SERVER, NYT OG KOS DEG.***



Del gjerne mine fristelser og spre bakeglede. Og du må bare prøve disse. Perfekt julegave til alle du er glad i.

Del bilder på snapchat eller instagram når du har laget din versjon av denne. Kos deg med bakingen og smakingen....

Håper det kommer snø i Bergen til jul, er det snø hos dere?

Julekake med rug

Er det ikke deilig dere, vi er kommet til 15 desember. Tiden går så fort nå som det skal bli jul. Nå er det viktig å stresse litt ned, sette på julemusikk og lage noe godt. Dette saftige julebrødet har mindre sukker og jeg har laget det med rug. Frys ned, ta opp dagen før julaften, pakk det fint inn og gi det som årets julegave. Ingenting gleder mer en noe som er hjemmelaget. Og vi elsker jo spiselige gaver...



Jeg skrev først julebrød i teksten, men kaller vi dette en julekake? Så jeg bestemte meg for å lage en oppskrift som du fikk begge deler av. De flotte formene jeg bruker kommer fra Cacas, du finner link til disse formene under. Jeg elsker å bake i disse og det blir ekstra stas å gi bort til jul. Min mamma blir mest glad for noe hjemmembakt og spiselig, så i år får hun kaker og søte saker.

Men når jeg tenker meg om fikk hun kanskje det i fjor også...hehe.

Hva med å pakke de inn i cellofan ark med rød sløyfe?

Julekake og julebrød (du får 2 stk av denne oppskriften)

- 500 gram H melk
- 125 gram smør
- 100 gram gjær
- 125 gram sukker
- 700 gram hvetemel
- 50 gram siktet rugmel
- 250 gram rosiner
- 10 gram salt

- 5 gram kardemomme
- 5 gram muskat

Fremgangsmåte:

Jeg bruker alltid fersk gjær når jeg baker, og den elsker temperaturer på rundt 37 grader, ca fingervarmt.

Salt er som et *bakehjelpemiddel*, jeg bruker det i all gjærbakst. Anbefaler dere kjøper en digitalvekt. Er så kjekt å ha.

Så første du gjør er å varme melken. Husk at når væske kommer i kontakt med mel så synker temperaturen. Alt veies opp i en bolle, du trenger ikke smelte smør. La det stå ute, eller del det i mindre biter. Da er det mye lettere å elte/kna det inn.

Hell varm væske over og elt. Bruker du maskin anbefaler jeg 6 minutter på lav hastighet, og 6 minutter på litt raskere hastighet. Bare still maskinen et halv hakk raskere, den skal eltes rolig så vi bygger et godt gluten nett i deigen.

Rosiner tar jeg alltid inn på slutten av eltingen. Hvorfor det? Jo for da får du HELE og fine rosiner. Du har kanskje kjøpt rosinboller eller brød med masse småbiter av rosine. Ja nå vet du hva som har gått gale.

Har du ikke maskin? Ingen problem, da er det bare å elte for hånd. Kna til deigen blir god og smidig. Den skal være helt glatt når den er ferdig eltet. Silkemyk. Det som er veldig bra når du elter for hånd er jo all håndvarme du elter inn i den. Det er godt.

Men nå må deigen hvile, på et lunt sted. Godt pakket inn slik at den ikke skorper seg og blir tørr. La den hvile i 30 minutter.

Og så til et MUST have produkt. Endelig er denne formfett sprayen tilbake hos Cacas. (Klikk på link og du kommer rett til produktet) Et helt fantastisk produkt.

Alt løsner så lett og den er DRØY i bruk. Hva med julegave til en som elsker å bake?



Denne flotte formen jeg baker det ene brødet i, julekaken finner du HER. (klikk på link og du kommer rett til produktet)

De er bare så flotte å bake brød i. Passer til alle typer brød, kaker eller puddinger. Du finner jo alt på www.cacas.no og du treffer meg der nå i helgen. Gleder meg MASSE. Vi kommer med artige bilder og video. FØLG MED!



Nå er vi klare for å rulle brød av deigen, kjenn så luftig og fin den er. LUKT av krydder betyr jul for meg. Del deigen i 2 emner.

Den ene har jeg i den runde formen med riller på og den andre har jeg i en brødform. De beste brødformene finner du HER:

Husk å alltid smøre formene godt, jeg vasker aldri bakeutstyr i maskin, skyller med varmt vann. Slik tar du best vare på formene.

Det ene brødet ruller jeg først rundt, jobb spenst inn i deigen slik som med rundstykker, så ruller jeg dette til en pølse og trykker ned i formen. Pass på å press litt ekstra der skjøtene kommer. Dekk til med plast og sett til heving.

Det andre deler jeg 6 deler og ruller pølser, dette fletter jeg sammen. Jeg vil komme med video med dette. Hvor mange fletter klarer du? Blir så utrolig fint. Legg det i en form etterpå. Om du bare lager 3 fletter går det også helt fint.....



Brødet må heves til dobbel størrelse, det er en veldig enkel huskeregel. Eller til de nesten kommer opp til kanten på formen. Og ALLTID inn i for varmet ovn. Jeg setter mine inn på 200 grader og så skrur jeg ned til 175 grader. Midt i ovnen, og jeg bruker KUN over og under varme.

Etter 35 minutter kom denne ut ☐



Utrolig kjekt med de fine kommentarene dere sender til meg. Dere altså. Tusen takk.

Og tenk at jeg er så heldig som har med meg egen Bakesjef og fotograf, Linda. Du er fantastisk. Vi tar toget sammen fra Bergen og vet dere hva?

JEG GLEDER MEG TIL Å TREFFE DEG!

Følg meg gjerne på snapchat og instagram, jeg heter Nettbakeren.

Kokosmakroner med safran

Har dere safran? lurte jeg på da jeg var på butikken sist. Lite viste jeg at det faktisk ikke var så lett å få tak i og med en betjening som etter mye om og men kom med svaret, vi

har gurkemeie. Nei det må være ekte safran i bakverk tenkte jeg og tok turen videre. Safran gir disse den ekstra deilige smaken, og ikke minst fargen. Disse er perfekte på julebordet.



Er dere ikke enig? Gurkemeie kan brukes til matlaging så tar vi safran i herlig bakst. Men jeg ble litt overrasket at jeg måtte innom 4 butikken før jeg fant dette under Jacobs utvalgte krydder. Safran er så drøyt, så dyrt blir det ikke. Det skal bare ørlite støv til for å trylle frem denne fargen og smaken. NAM

Nettbakerens kokosmakroner (jeg fikk 16 stk store makroner av oppskriften)

- 4 stk eggehvite
- 250 gram sukker
- 250 gram kokosmasse (1 pk)
- litt safran



Å lage kokosmakroner er gjort i en fei, og uansett hvor travelt du har det nå i julestriden så har du tid til å lage disse

Fremgangsmåte:

Når man lager kokosmakroner skal man varme massen, ryste den til 60 grader. Eggehvite, sukker, kokosmasse og safran blandes i en kjele og settes på platen. Rør godt mens du varmer, det må ikke svi seg. Grunnen til at vi varmer massen er fordi egghviten skal sette seg bedre, du for en mer holdbar masse, seigere og de vil også holde fasongen bedre.

Kjenn med hånden over, når det er så varmt at du ikke kan ta på, da er de ferdig. Tar bare noen minutter. Men ikke brenn deg...

Se den herlige og gule fargen – SMAK

Det er mange måter å lage kokosmakroner på, jeg liker å ha de i en sprøytepose og veldig enkelt sprøyte de ut. Du finner de beste posene her (bare klikke på linken så kommer du rett til produktet) De er veldig solide.

Du kan også forme de med hendene eller en skje.

Sett de på en bakeplate med papir, du får 16 stk av denne oppskriften. Store og fine. Sett de inn på 180 grader i ca 10 minutter, da er de gyllen og litt crispy utenpå og så seige og våte inni. Slik skal de være. Det er lov å smake og....

De blir ekstra gode med litt sjokolade på. Jeg bruker sjokolade fra Cacas, de har en som heter non temp som er veldig lett å smelte, stivner fort og blir blank og fin. Du finner den her og den MÅ du prøve. (klikk på link og du kommer rett til produktet)

Så må vi jo pynte på de litt, ikke sant. Er du som meg som elsker sprinkel, ja da tar du en titt her (klikk på link og du kommer til kakepynt himmelen) De har det beste utvalget i landet og som dere vet treffer dere meg og mange andre på Cacas nå i desember. Jeg er der både 18 og 19 desember og kanskje har jeg noen av disse med.....

Kokosmakroner må pakkes godt inn, gjerne i en luft tett boks. Men skal de ligge lenge kan du fryse de, med sjokolade og strøssel.

Tiner på noen minutter og du kan bare nyte dem.



I morgen skal jeg bake en oppskrift fra Franciskas vakre verden. Men hva jeg baker får dere se i morgen....

Følg meg gjerne på Instagram og tagg dine bilder med #nettbakeren @nettbakeren

Men nå må det bakes, før det kan smakes. Vi setter i gang, med vår bakende sang.

For da går det fort, og snart er det gjort.



Hører på Eli og Teodor jeg, bare koser meg med bakingen. Eli Rygg har vært en så stor inspirasjon i mitt liv. Kos dere masse med kokosmakronene, de skal så lite til for å glede noe. Masse klemmer fra Terje i Bergen

Julevørterbrød by Nettbakeren

Må bare si med en gang at jeg er ikke noe fan av å bruke øl innen matlaging og jeg er heller ikke noe glad i å drikke det. Mange mener det skal være vørterøl i dette brødet, men da jeg fant mine *gode oppskrifter* fra skolen stod det heller ikke noe om øl i brødene. Men med masse deilige krydderier, godt med mørk sirup og rosiner. Og jeg satte igang å bake. Det lukter krydder enda hos meg.

Dette MÅ dere bare bake. Og fortell dine venner om det.



Dette er det perfekte brødet til julematen, og så utrolig godt med brunost og smør. Bare prøv selv

Et **julevørterbrød** skal ikke være som en bolledeig, og det skal heller ikke være som en vanlig brøddeig, men en fin balanse mellom de, med litt smør og sukker, og med masse krydder og rosiner. Gyllen og mykt.

Mange spør, og dette kan du veldig enkelt bake *laktosefritt*. Det inneholder kun vann, og smør kan byttes ut med laktosefri margarin, og du får et kjempebra resultat. Jeg bruker ikke så mye melk i mine brød, jeg synes de blir ofte best uten. Har tilpasset oppskriftene slik at DU skal lykkes med din bakst.

Dette brødet er veldig lett å bake.

Julevørterbrød by Nettbakeren (2 runde store og deilige brød)

- 500 gram vann
- 100 gram gjær
- 100 gram sukker
- 250 gram mørk sirup
- 80 gram smør
- 1000 gram hvetemel
- 1 ts ingefær
- 1 ts allehånde
- 1 ts muskatnøtt
- 1 ts nellik
- 1 ts kardemomme
- 1 ts stjerneanis
- 1 ts salt
- 250 gram rosiner

Jeg laget 2 runde brød av denne oppskriften. Da får du julevørterbrød a 1,100 kg, de blir store og fine. Ønsker du mindre kan du også lage det, eller hva med å ta det i en avlang eller annen type form? Tagge meg på instagram @nettbakeren #nettbakeren så for jeg se hvordan du laget de med denne oppskriften.

Du finner de fineste og de beste brødformene hos [Cacas.no](https://cacas.no) eller [Søtesaker.no](https://sotesaker.no) (klikk på linken for å komme til nettsiden)

Mine anbefalinger, spre det videre til alle dere kjenner.



Brødet steikes som alltid midt i ovnen som jeg anbefaler for alle mine brød oppskrifter. Og ingen vifte eller noe slikt, over og under varme gir dette julevørterbrødet en så flott farge, og de blir mykt og herlig. Steikes i 35 minutter på 170 grader.

Er så glad jeg begynte å blogge så jeg fikk dele mine oppskrifter på denne måten også

Litt om hvordan jeg baker:

Jeg bruker *fersk gjær* når jeg baker, det er den blå pakken. Den er kjempebra til alle type baking, fra vanlig brød til super grove rundstykker eller søte boller. *#Itworks*. Anbefaler ikke tørrgjær da dette er et tørket produkt. Den andre er en fersk vare og mye bedre. Får du ikke tak i der du bor, bruker du tørr gjær.

Alle råvarene veies opp i bollen, du trenger ikke å smelte smør eller røre ut gjæren i vann. Det har jeg aldri gjort eller lært, så litt usikker på hvor dette kommer fra. For jeg får daglig spørsmål om smør/margarin må smeltes. Nei bare ta det rett i, samme med gjæren. Det gjelder om du elter for hånd eller i maskin. Veldig enkelt og greit.

Jeg anbefaler alle å skaffe seg en *Kenwood maskin*, som er ifølge meg, verdens beste elte, piske og røre maskin. Min kan også varme, da jeg bruker Kenwood master cooking chef. MEN du elter like bra for hånd, bare for å si det.

Jeg bruker mye salt i mine brød, rundstykker og boller da dette er et *#bakehjelpemiddel* og det vil hjelpe deg i å lykkes med baksten, og så gir det ekstra god smak.

Varm væske er kanskje noe av det viktigste, den MÅ holde minst 37 grader. Men det går kjempefint med litt over fingervarmt. Husk at når vannet treffer melet og bollen så synker gradene. Gjæren elsker varme opp til ca 40 grader. Da hever den godt og for utvikle seg.

Så min hemmelighet jeg alltid deler med dere, bak med kjærlighet. Resten går av seg selv

Deigen elter du i ca 12 minutter, og den skal gå rolig. La den

kose seg på laveste spor i 6 minutter, før du setter opp litt. Da kjører vi varme inn i deigen, da den går litt fortere og gluten nettet bygger seg opp. Rosiner tilsettes helt på slutten, da unngår du å elte dem i små biter. Vi vil jo ha store, hele rosiner i brødet. Det er godt det.

Etter elting må deigen hvile, så smaker og gjæren for utvikle seg.

Hviletid heter dette og det bidrar til lengre holdbarhet på brødet. Kanskje du skal bake noen dager før jul og pakke inn og gi som julegave?



Nå skal brødene rulles. Jeg gjør som når jeg lager rundstykker, da knar du spenst inn i deigen ved å elte de runde og stramme. Da hever de seg høye og fine. Lag noen snitt på siden med en skarp kniv. Jeg snittet disse rundt på siden.

Nå begynner allerede den deilige krydder lukten å spre seg. Det lukter jul i huset. Noe så herlig da

Nå skal de heve, eller som det heter på fagspråket, raske. Nå må de raske til ca dobbel størrelse. Dekk de godt til å sette på et lunt sted. Husk å sette på ovnen. Sett de inn på 200 grader og sett ned til 170 grader. Etter ca 35 minutter kommer disse godsakene ut.



Det er så godt med smør og brunost.



Et lite utdrag fra min kommende bakebok «jeg elsker deig» blir det bra?



Hører gjerne fra dere, kom med ideer til hva dere trenger oppskrifter på. Hva må være med i boken/bloggen? Du finner meg også på Instagram og snapchat. Add gjerne Nettbakeren.

Men nå vil jeg se din versjon av julevørterbrød ☐ Ha en fantastisk flott helg, det skal jeg ha. Så snakkes vi snart igjen.

Klem fra Terje i vakre Bergen.

Sukkerbrød by Nettbakeren

Jeg måtte jo bruke det originalet bilde fra første gang jeg lanserte oppskriften på mitt supergode sukkerbrød/kakebunn som er både elsket og hatet. Hehe. Ja mest elsket da, for dere alle får det så bra til. Jeg får daglig tilbake meldinger på denne **FANTASTISKE** oppskriften. Og jeg har aldri lagt skjul på at den kommer fra min skole og min flinke lærer Ingebjørg. I dag deler jeg den på nytt med litt linker og nye tips. En stor takk til alle dere som deler denne og alle mine oppskrifter. *You rock my world.*



Det var på bakeskolen jeg første gang bakte denne, og for å si det slik, jeg ble forelsket. Dette er min favoritt oppskrift og jeg vet det blir din også. Den lykkes alle med, men jeg har også lest, og jeg måtte le litt....

«Er det noen som har en oppskrift på kakebunn som er god? Jeg kan ikke bruke Nettbakeren sin da den blir alt for høy»

Og flere kake bloggere har også lagt ut denne oppskriften, veldig kjekt dere deler. Tusen takk jenter.

Hannes kaker (klikk på link for å komme til bloggen)

Heart4cakes (klikk på link for å komme til bloggen)

Lilliansverden (klikk på link for å komme til bloggen)

Mammasbakeri (klikk på link for å komme til bloggen)

Hverdagskos (klikk på link for å komme til bloggen)

Passion4baking, Manuela Kjeilen, Norges største kakeblogger elsket denne oppskriften og har tatt den med i sin bakebok «Manuelas romantiske drøm» Du kan se bilder og tekst i hennes bok der hun viser mange typer kaker med min fantastisk gode oppskrift.

Og dette er bare noen av dem, det finnes hundrevis av bilder på nett, se gjerne på Instagram og bruk hashtag #nettbakeren neste gang du tester ut denne oppskriften som alle snakker om. Om ikke du har prøvd den. Bak og så hører jeg fra deg.

Sukkerbrød by Terje Skaar (oppskriften er til 1 rund form a 24 cm)

- 5 egg (temperert)
- 200 gram sukker
- 1 ss vann
- 150 gram hvetemel
- 50 gram potetmel

Og det var det, ingen bakepulver i denne. Eggene gjør at denne vil heve seg luftig og høy. Og viste du at det er mye lettere å misslykkes med et sukkerbrød om du har bakepulver i? Jeg vet du får dette til. #lykkebakst #perfektsukkerbrød

Et tips jeg fikk av fineste Bente fra Hele Norges kaker (inn å like siden på facebook) var å raspe litt sitronskall i den. Gir en herlig, frisk smak. Kjempetips vennen. Du er jo vår alles bakevenn. Vi er så takknemlig for alt du svarer på og dine beste tips. Du er unik Bente. Hun leverer også spiselige

bilder.

*#nettbakeren #sukkerbrød #kakebunn #nr1oppskrift #branok
#byterjeskaar*

Men hva er viktig for å lykkes med denne? Jeg bruker alltid rom **tempererte egg**. Altså egg som har fått stått ute, om du tar eggene rett fra kjølen må du ha dem i en skål med varmt vann først, da blir de perfekt temperert og du vil få et kjempebra resultat. Dette gjelder til all baking av kaker. Du for et mye større volum av tempererte egg. Mine egg står alltid ute uansett da jeg baker så masse nå til min kommende *bakebok «jeg elsker deig – fra brød til kaker»*

Jeg bare elsker denne eggekartongen. Jeg blir bare glad av å åpne den. Aner ikke hvorfor, but is staying in my heart.



Nettbakeren garanterer bedre bakeresultat med rom tempererte egg

Egg og sukker piskes godt opp, til en herlig eggedosis. Den bør gå i minst 10 minutter, da får du pisket inn masse luft. Det liker vi.

Så skal vannet i, skru ned litt på hastigheten og ha i 1 ss med lunket vann. La den gå noen minutter til massen blir seig og fin.

Melet og potetmel må siktes, jeg pleier å sikte dette over et bakepapir. Det tørre skal vendes inn i massen, altså ikke røres eller vispes, da mister du mye av luften du nettopp har brukt 15 min på å piske opp. Jeg bruker en slikkepotte og så vender/løfter jeg det forsiktig inn til alt er godt blandet. Du finner de fineste og beste slikkepotter her: (klikk på link så kommer du til produktet)



Melet skal siktes inn for hånd, du skal ikke gjøre dette med maskin da du kan miste mye luft



Har du husket å sette på ovnen? Kakebunner og andre kaker skal alltid inn i for varmet ovn. Jeg setter min hybelkomfyr på 170 grader, og du må ikke åpne ovnen før det er godt ca 30 minutter. Gjør du dette kan den falle sammen.

Da er den klar til å gå i en godt sprayet form, gjerne med bakepapir i bunnen.

Og etter ca 35 minutter kommer den herligste og saftigste kakebunnen ut.



Jeg fikk også publisert min oppskrift i magasinet fra Bake, bare så trist å lese at det er nå over for dette bladet. Var en stor ære å få være med i dette. Tusen takk Bake og til deg Ellen, redaktør i BAKE.



Blir bare så glad av de flotte kakebunnene dere lager. Dere er så flinke og veldig kjekt for meg å se. Tagg meg gjerne på Instagram når du baker sukkerbrød by Terje Skaar, for jeg vil gjerne se enda mere. Add Nettbakeren på Snapchat.

Og husk å ta turen innom *mine favorittbutikker* som Cacas som har sin hovedbutikk i Oslo, men også et stort utsalg her i Bergen på Wallendahl som ligger i Strandgaten. Der må du ta turen innom. Klikk her for å komme til nettbutikken.

Og så er vi så heldig her i vakre Bergen å ha Søtesaker, I love that store.

Vis meg ditt SUKKERBRØD/KAKEBUNN. Klem fra Terje i vakre Bergen.