

# Bergens beste julebrød

Bake someone happy leste jeg for en tid siden. Det bare gikk rett i hjerte på meg, det å bake noen glade, for det kan du. Jeg kaller det lykkebakst og med dette utrolig deilige og saftige julebrød vil du bare smelte alle. Det inneholder masse rosiner og litt ekstra krydderier. Og sjekk ut den stilige formen jeg har bakt det i. Har du noen gang bakt brød i slike?

Hvem vil du bake glad i dag?



Bare elsker å bake i disse kakeformene fra **Cacas**, og de er perfekt til å bake brød i. Du finner dem her: (klikk på link og du kommer rett til produktet) Den flotte formen heter Cascade og nå skal jeg vise deg hvor flott julebrødet blir.

**Julebrød (du får et brød av oppskriften som passer perfekt til formen)**

- 125 gram vann
- 125 gram melk (H-melk)
- 100 gram sukker
- 100 gram smør
- 100 gram gjær
- 500 gram hvetemel
- 1 egg
- 1 ts salt
- 1 ts kardemomme
- litt muskatnøtt
- 200 gram rosiner (taes i på slutten av eltetiden)

**Bruk fersk gjær**, det er den blåe pakken. Varm melk og vann sammen til ca 37 grader. Fingervarmt. Vei opp alt det tørre, og ha i smør. Du trenger ikke smelte dette. Ha i egg og hell den varme væsken over.

Brødet steikes midt i ovnen på 175 grader i ca 35 minutter.

*Jeg elter hvetedeiger i ca 10-15 minutter, da får du en skikkelig smidig og deilig deig*

Rosiner tar du i minuttene før deigen er ferdig eltet. Grunnen til dette er at da får du hele fine rosiner i brødet og ikke småbiter.



*Sjekk den STILIGE formen, dette er must have. Du finner den her:*



Deigen bør hvile i 30 minutter før vi ruller den ut. Start med å smøre formen godt, den har non stick belegg men jeg anbefaler at den smøres. Da vil det mye lettere komme ut av formen helt.

Rull en lang pølse, omtrent på omkrets av formen.



Det må heves til dobbel størrelse, jeg steikte mitt da det nesten var kommet opp til kanten. Tok ca 1 time å heve. Husk å heve på et lunt sted.

Dekk til formen med kling film under hevingen så det ikke tørker ut.



Man blir bare glad av slike brød. Tenk å gi det som en gave? Pakke inn til julaften. Åpne litt før de andre pakkene...



**Følger dere mine fristelser og mitt bakekaos på Snapchat?**

Legge ut litt videoer også.

Følg meg gjerne på Instagram og facebook også.

Varme klemmer fra Terje i vakre Bergen.