

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 hjemmebakket 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 rosinene. 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.