

# Figur brød

Har du forsøkt å bake brød i kakeformer? Brødene blir så flotte og de er ypperlige på et koldtbord, til konfirmasjon eller bryllup. Eller bare en dag du skal kose deg med reker i sommervarmen. Du kan lage de både fine og grove, og ha på masse frø. Ta med brød som vertinne gave eller bare overraske noen du er glad i. Perfekt for en date vil jeg si.....



Jeg var så heldig å bli kontaktet av Nordic Ware, de ønsket å sende meg noen former slik at jeg kunne teste disse ut. Jeg har aldri før prøvd disse formene men nå forstår jeg hvorfor så mange snakker om dem. Veldig detaljert og solide. Dette var gøy. Jeg satte deigen med en gang. Og ville lage en loffdeig som var ekstra saftig, sprø utenpå og myk inni. Og en oppskrift som passet perfekt til disse formene. Du kan kjøpe lignende former hos Cacas, de ligger her. Kjempeflotte til brød, og lag gjerne bryte brød. Her viser jeg brød i 2 forskjellige former. Oppskriften er til 1 brød.

## **Nettbakerens figurbrød (1 form)**

- 850 gram hvetemel
- 300 gram H melk (3 dl)
- 300 gram vann (3 dl varmt vann)
- 100 gram margarin
- 50 gram gjær (fersk gjær – den blå pakken)
- 15 gram salt
- 150 gram pistasjenøtter

Steikes i 35 minutter på 180 grader, midt i ovnen (jeg steiker alltid brød midt i ovnen – uten vifte – det har jeg ikke)

I denne deilige oppskriften har jeg hatt litt ekstra salt. Jeg synes loff skal ha skikkelig smak. Salt tilfører også veldig fin farge og holdbarhet. Det er et bakehjelpemiddel og et

«must» i baking, mener jeg.

I denne deigen er det litt ekstra væske også, da nøtter tar til seg fuktighet. Om du ikke liker pistasjenøtter, bruk valnøtter eller andre nøtter du liker. Lag din egen blanding. Jeg elsker pistasjenøtter, og kosen med å skrelle dem ☐ Akkurat som med reker.

Jeg bruker margarin, det har en utrolig god bakeevne, gir så fin smak og er ypperlig til brødbaking. Den hjelper deg med å lykkes på kjøkkenet sier jeg. Og fersk gjær, jeg elsker å jobbe med et levende produkt. Gjør ikke du også?

Varm melk og vann sammen, det må være minst 37 grader, det er fingervarmt (ett par grader over går helt fin). Alt blandes sammen, først veier du opp det tørre, og har i gjær, så heller du den varme blandingen over og elter. Ha i hele pistasjenøtter, det blir best. Jeg eltet denne i ca 15 minutter. 5 minutter på lav hastighet og 10 minutter på litt fortere i min Kenwood master Cooking chef. Just love Kenwood. Hvilken eltemaskin har du?



*Har du ikke en maskin, kan du elte for hånd. Det går akkurat like fint. Denne deigen er deilig.*



Er så godt med pistasjenøtter i dette brødet. Jeg bruker de som er ristet og saltet. Setter bare så god smak på brødet.



Når deigen er ferdig eltet er det viktig den for heve seg, utvikle masse god smak og aroma. Den vil også bli luftigere og du får fine porer inni brødet. Jeg hever i 30 minutter på et lunt sted, dekk deigen godt til. Ha plast eller et fuktig gløde over så den ikke tørker.

Nå er vi klare for å rulle ut brødet. Dette er en stor oppskrift, for jeg bare elsker at brødet blir litt ekstra stort, ja gjerne litt større en formen. Det er mye mat i dette, derfor så perfekt til våre festdager der vi inviterer venner på besøk.

Smør formen med litt olje, eller du kan bruke formfett. Jeg er veldig glad i formfettet fra Pals. Denne formen er fra Nordic Ware, men du finner også slike lignende former hos Cacas, de ligger her. Ha masse blå valmuefrø i formen, bare strø i formen.



Form deigen som en lang pølse, og omtrent like lang i omkrets som formen. Press deg skikkelig godt ned i formen, slik at den hever seg så du for med deg alle detaljene. Og press skjøten godt sammen, slik at den blir jevn og fin.



Viktig at den nå blir dekket godt til. Jeg bruker kling film da tørker den ikke ut, holder seg fuktig og fin. Sett gjerne formen på et lunt sted. Jeg pleier å sette formene oppå ovnen. Sett ovnen på 250 grader og formen oppå. Her hever den seg og koser seg max.



Når du ser at deigen kommer nesten opp til kanten er den klar til å steike. Nå snur du formen, slik at den hever seg videre i formen, og presser seg litt oppevar. Da får du med alle de fine detaljene og du er sikker på at den fyller hele formen. Denne oppskriften er stor, så den vil løfte seg litt ekstra opp. Veldig bra, vi liker store brød.

Brødet steikes midt i ovnen. Jeg setter brød, rundstykker inn på 250 grader og så skrur jeg ned til 180 grader. Da for de ekstra oppgang i ovnen og for deilig skorpe. Brødet steikes i

35 minutter. De siste 15 minuttene uten formen. Da for det den flotte fargen. Dunk under brødet, hører du en hul og fin lyd er det ferdig. Kjenn den deilige lukten da.



Her kan du se hvor stort og høyt brødet, bare elsker når det hever seg slikt. Du får så flotte skiver av dette. Ekstra høyt. Knasende sprøtt og med masse smak. Dette er lykkebakst.



*Pynt brødet til en festdag, 17 mai bånd til vår nasjonaldag og blått/rosa bånd til dåp. Og rødt til valentine dagen.....*



Her er brødet sett ovenifra. Ble det fint?



*Dette brødet er laget med hjerteformen. Jeg synes denne ble veldig fin. Og så får du de flotte skivene.....bare prøv*



Gleder meg til å høre hva dere synes om denne ideen, å bake festbrød i figurformer. Legg gjerne igjen en kommentar, du finner meg også på Instagram. Bruk gjerne taggen #nettbakeren. Vil gjerne se hvilken form dere baker i. Denne oppskriften passer alle de store figurformene, som 3D formene. Ha en herlig helg alle sammen. Klem fra Terje