

# Figur polarbrød

Er du som meg som bare elsker **Polarbrød**? Dette deilige og myke hvetebrødet med masse små luftehull. Smaker like godt med eller uten pålegg. Men jeg elsker mitt med masse ost. Og disse vil barna elske og bake også, få med hele familien. Og jeg lager med masse gøye fasonger som bamse, hjerte og villapolarbrød.



## *Figur polarbrød (blir ca 18 stk)*

- 250 gram vann
- 250 gram melk (H-melk)
- 50 gram gjær (fersk, den blå pakken)
- 10 gram salt
- 100 gram olje
- 100 gram sukker
- 1 stk egg
- 1050 gram hvetemel

Steikes midt i ovnen på 180 grader i ca 10 minutter. De er best når de er lyse og myke og deilige.

*Steik de akkurat slik som du vil ha*

Denne oppskriften er så god, og lett å følge. Jeg bruker som alltid **fersk gjær** og en **digitalvekt**. Alle råvarene bare legges i en bolle. Varm melk og vann til fingervarmt og hell over.

Jeg elter i min Kenwood cooking chef. Bare elsker Kenwood. Men du kan fint elte den for hånd også. Den skal eltes til en smidig og deilig glatt deig. Tar ca 10 minutter.



Når deigen er ferdig eltet må den hvile, så den for utvikle mer smak, gjæren formere seg og til en luftig og fin deig.

Husk å pakke den godt inn med litt kling film plast over. Jeg liker veldig godt å bruke den plastikken.

*Viktig at den har det godt, varmt og lunt.*



Den må minst ligge i 30 minutter på et lunt sted, før vi er klar med kjevlingen. Jeg bruker en vanlig tre kjevle og viktig med litt mel både under og over så det ikke kleber seg fast. Jeg hadde de ca 1 cm tykk da jeg kjevlet de. Jeg fikk ca 18 stk figur polarbrød av oppskriften, men hvor mange du får avhenger litt av hvor store utstikkere du bruker. Jeg brukte disse flotte utstikkerne fra Cacas. De er så flotte 101 utstikkere i alle fasonger. **Love them.**



Når du har kjevlet den ut, skal vi lage disse fine luftehullene som gjør de så fine. Jeg bruker bare en slik sminkepenn. Men du kan bruke en gaffel, saks eller baksiden på en pensel. Jeg lager litt store hull ser du. For når den hever seg blir de mindre.



Og om du da har husket å ha litt mel under, så er det bare å trykke utstikkerne godt ned. Bevege litt på de, og da er det lett å bare løfte de opp på en plate med bakepapir. Her stikker jeg ut polarbrød som en villa.

*Stilig, kjempe lett og gøy.*



Dette var kjempegøy. Og nå lager jeg hjerter. Så artig å lage figurer med denne deigen. Bare press godt ned og vrikk litt på formen og de løsner så fint.



Og så lager jeg bamser. Få med hele familien, dette vil barna elske.



Bare koser meg med bakingen. Og du kan velge akkurat hvilken form du ønsker. Ta en titt på [www.cacas.no](http://www.cacas.no) der finner du så mye utstikkere og andre flotte bakeverktøy. Jeg kjøpte dette settet her 101 utstikkere sist jeg var i Oslo og besøkte Cacas.



Jeg fikk ca 18 stk figurer av denne deigen, men noen av figuren lagde jeg om til et litt større brød og la ned i denne flotte hjerteformen. Dere har sett jeg har bakt med disse før, er blitt så glad i fargen og den herlige formen. Og de passer til alle typer brød og rundstykker, boller og kaker.

Og lagde også runde som jeg dyppet med litt sesam. Er jo så gode og de blir så myke. Så dere videoen jeg lastet opp på min **Facebook**? Følg meg gjerne der og bli inspirert av mine videoer og baketips.

Men nå må de heve. Pakk de godt inn med plast så de ikke tørker. Heve i ca 15 minutter, de hever også mens du lager dem og stikker de ut. Viktig at de hever seg på et lunt sted. Ha varmt vann i vasken og sett dem over den. Jeg steiker dem midt i ovnen. Bruker bakepapir på platen. Jeg steiker i min hybelkomfyr og den har ingen vifte men det trenger du ikke. Over og under varme er det beste på egentlig alt.

*Men prøv deg fram. Du bestemmer.*



Etter 10 minutter på 180 grader ser de så deilige ut, litt

farge, masse hull og veldig myke. Her har jeg laget villapolarbrød.



Og herlige bamser. Tenk så gøy for barna og trykke disse ut en kveld. De holder seg kjempemyke så lenge du pakker de inn i plast. Perfekt til frokost. Kjempegode med brunost, syltetøy eller bananer.



*Og her lager jeg hjertepolarbrød. Romantisk, søte og bare helt herlige. **Just like you***



Kjempemyke og bare deilige. Og se alle de fine hullene



Pynter litt med fine fondant blomster. Det skal så utrolig lite, et lite smil, en liten blomst – en liten hei ☐



Var så kjekt å bake disse og oppskriften er så enkel. Disse må dere bare bake. Følger dere meg på **Instagram? Facebook?** Jeg er **#Nettbakeren** der og. Vil gjerne høre fra deg, og baker du tagg meg gjerne.

Bak deg glad sier jeg, og med disse søte formene og myke, varme polarbrød må man bare kose seg litt ekstra.

Hvilken form baker du? stjerne? Jeg vil se. Ha en strålende

dag.