

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 eller Søtesaker.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.