

# Kneippbrød

Et av mine gode brødminner er når mamma hadde bakt, eller kom hjem med det som het **kjempekneipp**. Husker dere? Det var den tiden det kostet 5,99 for et kneipp og det begynner å bli noen år siden nå. Jeg elsker dette brødet når det kom varmt ut av ovnen, og i dag deler jeg oppskriften med dere. Så saftig og gode brød, så jeg tror det er på tide å få kneippbrød trenden tilbake. Enig?



## ***Nettbakerens kneippbrød (blir 4 brød av denne oppskriften)***

- 1000 gram vann (temperert, minst 37 grader)
- 15 gram salt
- 100 gram gjær
- 100 gram margarin
- 750 gram hvetemel
- 500 gram sammalt hvete finmalt
- 500 gram sammalt hvete grovmalt

Brødene steikes midt i ovnen som rundsteike, altså ikke i form, uten vifte, på 180 grader i ca 35 minutter.

Av denne oppskriften får du fire brød. En veldig enkel måte å regne ut oppskrifter på, om du lurer på hvor mange brød eller rundstykker du får er å plusse alle råvarene sammen, og så dele videre. Av denne blir det ca 2950 gram deigvekt. Da deler vi dette på 4 og kommer til at brødene skal veie ca 730 gram. Da får du 4 flotte og store brød.

Ved å ha samme vekt på de, er steiketiden samme på alle brødene, slik pleier jeg å gjøre dette.

*Om du ønsker å bare bake 2 brød, halvere hele oppskriften. Blir samme deilige brød.*

Jeg hever først 2 brød, mens de andre setter jeg på kjølen. Da stopper heve prosessen øyeblikkelig og du kan steike de på kvelden, eller hva med neste dag. Eller du kan steike et og et. De er perfekte til å fryse, om du ønsker det. Jeg liker å bake litt store oppskriften når jeg setter deigene.

Jeg bruker alltid **fersk gjær** når jeg baker «jeg elsker deig» og den holder seg veldig lenge. Husk at dato stempelingen er best før. Jeg er ikke noe fan av tørr gjær, eller noe av dette luftige, ferske bakst pulveret som selges. Det vet dere. Vanlig blå gjær til alt dere skal bake. Det blir bra.



Elter deigen med elte kroken. Jeg bruker min Kenwood maskin, den elter deigen så kraftig og godt. Tar ca 10 minutter. Har du ikke maskin kan du fint elte deigen for hånd. Blir akkurat like bra.



Når deigen er ferdig eltet må den ligge å hvile/heve. Nå får gjæren utviklet seg sammen med smakene, man får bedre krumme (innmat) og bedre holdbarhet på brødet. La det heve på et lunt sted godt pakket inn i minst 30 minutter. Ha plast eller et fuktig klede over brødet, det må ikke tørke.



Del deigen opp i 4 like store emner, jeg bruker en digitalvekt så de blir like, da får de også samme steiketid. Veies på ca 730 gram.



Nå skal vi jobbe litt spenst inn i deigen. Starte med å elte deigen som om du lager rundstykker, bare at her «elter» du den rund.



Ved å elte denne slik blir den spenstig, du for en flott deig som er lett å jobbe med. Men nå må den hvile i noen minutter før du trykker den flat. Så fortsetter du å elte eller som vi på fagspråket kaller å rundvirke. Det er slik de gjør det i bakeriene.



Løft opp deigen og legg den opp ned, slik at baksiden kommer opp.



Press den helt flat. Bare ta i – få ut all luften. Dette blir bra.



Nå skal jeg vise dere hvordan vi bretter/ruller brød i bakeriet. Begynn fra ene siden og legg over til midten. Press litt ned.



Og så fra andre siden og mot midten. Samme som i sted. Det er slik jeg bretter alle brød, da hever de seg oppevar.



Så ruller du det sammen. Altså før brettene til å møtes så det blir en avlang brød deig. Nå er det så masse spenst i denne.



Se så flott det ble. Et jevnt og fint brød. Rull det litt på endene også så det får fine hjørner.



Av denne oppskriften blir det 4 brød, sett 2 brød til heving

på en plate, dekk dem godt til så de ikke tørker ut. Sett dem på et lunt sted. Ha varmt vann i vasken og sett de over, da hever de seg så flott. Her må de stå til dobbel størrelse, ca 45 minutter. De 2 andre brødene kan du ha i en langpanne eller sette i noen brødformer dekke til, og sette på kjøll. Genialt. Nå kan du steike fersk brød til frokosten eller kvelds neste dag. Når du setter de på kjøll stopper du heve prosessen og en fin måte å bake opp litt på.



Husk å alltid pakke de godt inn. Kling film er genialt. Da holder de fuktigheten og tørker ikke ut.



Jeg er jo fra Bergen og jeg fikk en ide om å ha spiselige bilder som jeg har fått fra Bente, du finner henne på facebook siden Hele Norges Kaker og har nå sin egen nettside du kan bestille spiselige bilder fra Benteskakebilder. Legg bildene noen sekunder i frysen, da er de lett å løsne fra papiret. Ha litt fukt på brødet, pensle med litt vann og ha på bildet. Sett brødet inn på 250 grader og sett ned til 180 grader. Etter 35-40 minutter og ut kommer dette deilige brødet. Så så flott det ble med bildet.



Og det går kjempefint å skjære i bildene og du får litt av bilde på hver skive. Kjempegøy



Kalle det Elvis brødet jeg ☐ Tenk å overraske en som bare elsker de gode gamle klassikerne fra **the King him self**.





Akkurat som brødet mamma bakte eller kjøpte på butikken, et kjempekneippbrød og nå med spiselig bilde på. Og bilder fra Bente er alt mulig, bare fantasien som setter grenser. Overraske en du vil si noe til, lag et deilig kneippbrød til en festmiddag, til nylaget suppe. Dette vil du elske, det er så saftig og godt.

**Bak med glede, lang hevetid og mye kjærlighet – så lett er det. Klem fra Terje i vakre Bergen. Jeg elsker deig.**

Følg meg på **Instagram** for flere fristelser.