

Langebrød

Hei min sjønne lesere og tusen takk for alle de flotte meldingene på facebook og Instagram. Så kjekt dere like min hjemmebakst. Så kos. I dag bakte jeg disse deilige Langebrødene. De er helt fantastiske, bakt med masse kjærlighet og rugmel – supersaftig og så lett å få til. De har sprø skorpe og virkelig yummi krumme (innmat) Jeg bare elsker å bake brød. Disse må dere prøve.

Bare et par baketips først. Jeg har jo fagbrev som både baker og konditor, og det er veldig lite som skal til for å lykkes med bakverket. Jeg elsker å bruke fersk gjær, den blåe pakken, eller bruk den tørre. Jeg har bakt disse med tørrgjær.

Dersom ikke noe annet sies i oppskriften, godt lunket vann, ja minst 37 grader. Og du trenger ikke noe maskin for å lage brød deigen, men deigen må knas godt. Den skal være smidig og glatt.

Og masse heving, både før og etter utrulling. Deigen må stå på et lunt sted, godt tildekket, og når brødene er rullet ut, legg plast over og la de bare kose seg – lang hevetid gir gode og saftige. Men følg meg så skal vi samme få dette kjempebra til ☐



Av denne oppskriften får du 4 store flotte brød a ca 750 gram. Da får du store og deilige brød

Nettbakerens Langebrød

- 1000 gram vann (temperert vann minst 37 grader)
- 100 gram gjær
- 30 gram salt
- 100 gram mørk sirup
- 50 gram margarin
- 800 gram finsiktet rugmel (Møllerens)

▪ 1000 siktet hvetemel (Møllerens)

Bland alt det tørre i en bolle, jeg har nå fått min egen Kenwood, brukte mamma sin før, så elter deigen min i denne. Ha det varme vannet i og elt i vei. Jeg anbefaler lav hastighet i ca 10 minutter, du skal bygge opp et glutennett. La deigen gå å kose seg til den blir helt glatt og fin. Noen ganger kan må tilsette væske/mel, slik er det når man baker så ha alltid litt ekstra mel stående.



Deigen er ferdig eltet, og helt glatt, nesten litt kittaktig – det skal langebrød være. Nå må den få hvile seg i 30 minutter på et lunt sted, tildekket med plast.



Når hevingen er ferdig, press den ned. Nå skal vi rulle brød slik de gjør i bakeriene. Lag 4 like store deigemner – kna dem helt runde, jobb noen minutter med dem. De skal se ut som store rundstykker. La dem hvile 5 minutter, så snur du dem på hodet slik at verken kommer opp. Press dem helt flate, litt tykke enn en pizza deig og så ruller du dem stramt sammen. Nå for du et brød som hever oppevar og ikke utover. Disse brødene skal ikke steikes i form, men settes inntil hverandre på smurt plate. Helt genialt.

Da for du det bestemor alltid ville ha da hun kom til meg i kakedisken på Baker Brun hvor jeg var butikk steiker i mange år.

«Et side langebrød, og det må være sprø skorpe sa hun alltid»

Ha litt olje mellom brødene, eller litt smeltet margarin. Nå må de heve på et lunt sted til dobbel størrelse. Dekk dem til med litt klingfilm eller du kan bruke et fuktig hånkle.

Men nå er vi klar for steiking, og her gjelder det å bruke

sterk varme. Jeg bruker aldri varmluft når jeg baker hjemme (på jobb har jeg ikke noe valg) da jeg synes dette tørker ut bakverket. Over og under varme gir en super skorpe og saftige brød.

Sett brødene inn på 250 grader eller så høyt din ovn, skru så ned til 200 grader og la brødene stå i ca 45 minutter. Du må gjerne dunke på dem etter 40 minutter, men skorpen skal ha litt farge slik at den er knasende sprø.

Når du tar dem ut vil du høre en knasende lyd, i det du river brødene forsiktig fra hverandre og et fantastisk langebrød kan nytes, noen med skorpe på siden og noen ikke. Bedre blir det ikke.

Kos dere med baking og brødene og nyt dem gjerne med sirup og brunost ☐

