

Oppskrift

Julebrød uten melk og smør



Vanskelighetsgrad: Medium

Tidsbruk:

Måle opp, gjøre klart, lage og forme deig 20-30 minutter.

Heving 2 ganger a 1-2 timer.

Steking ca 50 minutter.

Totalt ca 4-5 timer + avkjøling av brødene.

Fremgangsmåte

Steg 1

350 g vann

50 g olje, nøytral type, f.eks. raps, soya

50 g brunsukker (Brun Farin)

50 g honning, flytende

2 ts tørrgjær

Varm opp vann, olje, brunsukker og honning i en kasserolle til ca 40-42°C (varmere enn fingeren din, men ikke så varmt at du brenner deg). Rør til sukkeret er helt oppløst. Ha i gjæren (væsken skal fortsatt være 40-42°C), rør godt om. Det gjør ikke noe om gjæren klumper seg litt. Sett kasserollen til side for steg 3.

Steg 2

50 g olje, nøytral type, f.eks. raps, soya

½ ts kardemomme, malt

½ ts kanel, malt

½ ts ingefær, malt

1,5 ts salt

150 g rosiner

100 g aprikos, kuttet ca like store som rosiner

Bland olje, kardemomme, kanel, ingefær og salt godt sammen.

Ha i rosiner og kuttet aprikos, og rør godt om. Sett til side for steg 3.

Steg 3

400 g sammalt hvete finmalt

250 g siktet hvetemel

Ha melet i en bakebolle. Tilsett væsken fra kasserollen i steg 1.

Kjør sammen til en fin deig i kjøkkenmaskin med eltekrok i ca 4 minutter på medium-lav hastighet.

Hell i rosin/aprikos-blandingen fra steg 2 sammen med deigen. Bruk helst en slikkepott så du får med hver eneste dråpe (det er her mye av smaken er). Kjør det sammen på medium-høy hastighet i ca 4 minutter til det er godt blandet. Hvis det bare sklir rundt uten å blande seg så prøv høyere hastighet eller stopp og bland det litt for hånd.

Oppskrift



Julebrød uten melk og smør

Steg 4

Skrap deigen ut på benken og kna den godt i ca 5 minutter. Det er vanligvis ikke nødvendig med noe mel, men hvis deigen er veldig bløt så tilsett litt og litt mel til den er litt mindre klissete. Deigen er perfekt når den er litt klissete, men ikke så klissete at den fester seg til benk og fingre.

Ha deigen tilbake i bakebollen, dekk den med plast oghev i 1-2 timer på en lunt sted til den er blitt større.

Steg 5

Når deigen har hevet så del den i 2, kna hver del i ca 2 minutter uten mel og form hver del til et rundt eller avlangt brød.

Dytt inn eller fjern eventuelle rosiner som stikker mye ut, da de ofte blir hardstekte og ikke særlig gode å spise.

Legg julebrødene på på bakepapkledde bakeplate og dekk dem med et rent kjøkkenhåndkle. Husk god avstand da de blir større både under hevingen og steking.

Hev brødene 1-1,5 timer på et lunt sted til de er litt større.

Steg 6

Sett stekeovnen på 175°C (over- og undervarme) ca 20 minutter før du steker brødene, så den får varmet seg opp skikkelig.

Når ovnen er god og varm og brødene hevet store og fine, så sett bakeplaten inn i ovnen på nest nederste hakk.

Stek brødene i ca 50 minutter til de har en kjernetemperatur på minst 94°C. Hvis du ikke har termometer så stikk en trepinne i midten av brødet og se om det fester seg noe deigrester.

Steg 7

Avkjøl brødene på rist til lunken.

Del julebrødene i to når de er lunkne. Spis med en gang eller avkjøl videre for frysing eller oppbevaring.

Oppbevaring julebrød

Julebrødet må oppbevares tett (brødpose/frysepose) så fort det er avkjølt.

Skjær det gjerne i skiver og frys hvis du ikke skal spise opp alt innen et par dager. Da er det enkelt å ta ut bare de skivene du trenger den dagen.

Brødet holder seg fint i et par dager i romtemperatur før det begynner å bli for tørt.

Du kan også oppbevare brødet i kjøleskapet, men det blir litt hardt og må romtempereres for å bli mykt igjen. Her gjelder også bare et par dagers oppbevaring før det begynner å bli for tørt.