

JULEBRØD (2 stk.)

INGREDIENSER:

150 g smør

5 dl melk (+ litt mer ved bruk av kun finmalt mel)

½ pk gjær

½ ts salt

0,75 dl honning

1,5 ts kardemomme

800 g dala landhvete, spelt eller emmer (Jeg brukte en blanding av finmalt og siktet mel.)

2 dl rosiner



FRAMGANGSMÅTE:

Smelt smøret og bland inn melken.

Løs opp honningen i den lunkne væsken.

Bruker du tørrgjær, blander du den inn i melet. Våt gjær løses opp i melken.

Bland de øvrige ingrediensene med væsken.

Eltes i cirka 5 minutter for hånd, eller på sakte fart med maskin.

Dekk til deigen med plast eller bakeklede, og la den heve til cirka dobbel størrelse. Hevetiden kan variere litt alt etter romtemperatur og temperatur på væsken, men beregn cirka 2-3 timer.

Del deigen i to emner, og lag to store runde boller, evt. bruk 2 brødfomer.

Dekkes til med klede, og la deigen heve til nesten dobbel størrelse, dvs. cirka 1,5-2 timer.

Pensles forsiktig med et sammenpisket egg.

Stekes på nederste rille i cirka 40 minutter på 175 grader.

Lykke til!! 😊