Sjokoladeskolebrød



Ingredienser

Gjærdeig:
50 g gjær
125 g smør
5 dl melk
1 egg
1,5 dl sukker
2 ts kardemomme
ca 1,5 liter hvetemel

Fyll:
5 dl vaniljekrem (ferdigkjøpt eller hjemmelaget)

Pynt:
5 dl melis med sjokoladesmak (se tips)
3 ss vann
200 g kokos

Fremgangsmåte

Gjærdeig:

Smelt smør og bland med melk. Varm til lunken (ca. 37°C). Smuldre opp gjæren i en bakebolle og løs opp i en del av den lunkne smør- og melkeblandingen. Bland i sammenpisket egg. Tilsett så sukker, kardemomme og mesteparten av melet til en løs deig. Heves til dobbelt størrelse (ca 40 minutter).

Forming og steking av bollene:

Ta deigen på bakebordet og kna inn resten av melet. Form store boller som settes på bakepapirkledd stekeplate og trykkes helt flate med hånden. Etterhev i 20 minutter.

Trykk en stor fordypning i midten av hver bolle med fingrene (se tips) og legg en stor spiseskje vaniljekrem i fordypningen.

Stek bollene midt i ovnen ved 220°C i 10 minutter. Avkjøles helt.

Pynting:

Rør sammen sjokoladeglasuren (se tips) og smør rundt fyllet på bollene.

Ha kokos i en suppeskål e.l. og press i bollene slik at kokosen fester seg i glasuren. La glasuren stivne.

Tips

Det er viktig at du trykker helt ned til platen når du presser hullet i midten på de etterhevede bollene. Under steking vil bollene heve seg en god del. Hvis du ikke har presset hullet helt godt ned vil vaniljekremen flyte over og renne utover bollene under steking.

Du får nå kjøpt melis med sjokoladesmak i butikkene. Får du ikke tak i dette, får du samme resultat ved lage hvit melisglasur med vanlig melis og tilsette 1 - 2 ss kakao.

"Sjokoladeskolebrød" er best å fryse uten glasur og kokos fordi melisglasuren ellers kan skalle av.

Et fat med "Sjokoladeskolebrød" og vanlige "Skolebrød" om hverandre ser tøft ut!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladeskolebrod