Vørterbrød



Ingredienser

50 g gjær
2,5 dl melk
1 flaske (0,33 l) vørterøl
1 dl mørk sirup
1 ts anis
1 ts ingefær
1 ts nellik
1 ts allehånde
400 g fint rugmel
400 g hvetemel
250 g rosiner

Fremgangsmåte

Smuldre gjær i en bolle. Varm opp melk, vørterøl og sirup til blandingen er lunken (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Bland rugmelet med halvparten av hvetemelet og krydderet. Ha dette i væskeblandingen og bland sammen deigen. Elt inn resten av hvetemelet (spar litt til utbakingen) og rosinene. Dekk til deigen og la den heve lunt i ca 1 time.

Del deigen i to emner og form dem til avlange brød. Legg dem på bakepapirdekkede stekeplater og la dem etterheve i ca 30-40 min. Pensle brødene med vann og stek dem nederst i ovnen ved 200°C i ca 35-40 min. Vil du ha blank og fin overflate på brødene, bør de pensles med potetmelsjevning et par minutter før de er ferdigstekte (se tips).

Ta brødene ut av ovnen og la de avkjøles med et klede over, slik at skorpen holder seg myk.

Tips

Vil du ha ekstra blanke Vørterbrød, så pensle dem med potetmelsjevning (det har jeg gjort med kaken på bildet: Bland 0,5 ts potetmel med 1 ss kaldt vann. Spe på med 0,5 dl kokende vann. Jevningen skal bli klar. Pensle over brødene et par minutter før de er ferdigstekte. La dem stå videre i ovnen til jevningen har stivnet og brødene har fått fin og blank overflate.

Vørterbrød smaker godt slik den er, eller servert med smør og ost.

Pakk Vørterbrødene godt inn i plast, slik at de holder seg myke. De egner seg veldig godt til frysing.

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

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